

十月、十一月 「みやまプラン」

前菜 焼き茄子羹 紅葉人参檳榔煮

サーモン叩き（土佐酢ジュレ）

新銀杏と海老串打ち

造り 近海三種盛

吸物 湯葉真丈 菊花 柚子

鍋 桜島鶏つみれと黒豚白味噌仕立て

焼物 月日貝と海老の味噌グラタン

酢の物 白身魚の錦糸巻き 蛇腹胡瓜 若芽 檸檬 三杯酢

御飯 蟹御飯蟹 烏賊

デザート 柿 梨ワイン煮

仕入状況により内容が変更になる場合がございます。

十月、十一月「高千穂プラン」

前菜 焼き茄子羹 紅葉人参檳榔煮

サーモン叩き（土佐酢ジュレ）

新銀杏と海老串打ち

吸物 湯葉真丈 菊花 柚子

造り 近海四種盛

鍋 桜島鶏つみれと黒豚白味噌仕立て

焼物 月日貝と海老の味噌グラタン

蒸し物 甘鯛と長芋蟹菊花餡掛け

酔の物 白身魚の錦糸巻き 蛇腹胡瓜 若芽 檸檬 土佐酢

御飯 蟹御飯 蟹 烏賊

デザート 柿 梨ワイン煮

仕入状況により内容が変更になる場合がございます。

十月、十一月「おまかせプラン」

前菜

焼き茄子羹 紅葉人参檳榔煮

サーモン叩き（土佐酢ジュレ）

新銀杏と海老串打ち

吸物

湯葉真丈 菊花 柚子

造り

近海五種類

鍋

桜島鶏つみれと黒豚白味噌仕立て

焼物

月日貝と海老の味噌グラタン

替り鉢

ロストビーフ 彩り野菜

酢の物

白身魚錦糸巻き 蛇腹胡瓜 若芽 檸檬 土佐酢

御飯

蟹御飯 蟹 烏賊

デザート 柿 梨ワイン煮

仕入状況により内容が変更になる場合がございます。