

みやま会席

九月・十月

前菜

烏賊麴紅葉和え カナガシラゆかり焼き 柿玉子
紅葉人参梅シロップ焼き 銀杏串打ち（稲穂）

吸物

押し麦養老寄せ 海老つらら 貝割れ 木の芽

造り

吹き寄せ三種盛り

揚げ物

海老天 苦瓜 パプリカ 抹茶塩

鍋

黒豚蒸し鍋（胡麻ポン酢）
豆苗 白菜 厚揚げ 白葱 紅葉麩

蒸し物

蟹茶碗蒸し 榎木 蟹 白玉団子 柚子餡

酢の物

紀州和え（北寄貝、海月、胡瓜）

御飯

ちりめん有馬煮御飯

デザート

クルミ餅（白）柿

霧島温泉ソサエティ 調理長 大園 博進

※仕入れ状況により内容が一部変更となる場合がございます。

高千穂会席

九月・十月

前菜

烏賊麴紅葉和え カナガシラゆかり焼き 柿玉子
紅葉人参梅シロップ焼き 銀杏串打ち（稲穂）

造り

吹き寄せ盛り

炊合せ

黒豚豚骨 青味 辛子

鍋

黒豚しゃぶしゃぶ
榎木 豆腐 巻き白菜 水菜 葛切り 白葱 紅葉麩

揚げ物

薩摩揚げ 染卸 酢取り

酢の物

紀州和え（北寄貝、海月、胡瓜） 蟹爪 檸檬

御飯

鶏飯

デザート

柿 クルミ餅

霧島温泉ソサエティ 調理長 大園 博進

※仕入れ状況により内容が一部変更となる場合がございます。

おまかせ会席

九月・十月

前菜

烏賊麴紅葉和え カナガシラゆかり焼き 柿玉子
紅葉人参梅シロップ焼き 銀杏串打ち（稲穂）

吸物

押し麦養老寄せ 海老つらら 貝割れ 木の芽

造り

吹き寄せ五種盛り

揚げ物

海老天 苦瓜 パプリカ 抹茶塩

鍋

黒豚蒸し鍋（胡麻ポン酢）
豆苗 白菜 厚揚げ 白葱 紅葉麩

合肴

炙り黒豚チャーシュー 針野菜 イタリアンパセリ
（和風ドレッシング）

蒸し物

蟹茶碗蒸し 榎木 蟹 白玉団子 柚子餡

酢の物

紀州和え（北寄貝、海月、胡瓜） 蟹爪 檸檬

御飯

ちりめん有馬煮御飯

デザート

クルミ餅（白） 柿 メロン

霧島温泉ソサエティ 調理長 大園 博進

※仕入れ状況により内容が一部変更となる場合がございます。