

# 秋のお薦め会席寿司コース

一五五〇〇円

## 先付け

渡り蟹 白茎芋 福紗胡瓜  
ラディツシユ セルフイーユ 黄身酢  
生姜酢ジュレ  
本日のお薦め一品

## 吸物

土瓶蒸し  
瀬戸内産鱧 天然エビ 但馬地鶏  
松茸 銀杏 三つ葉 酢橘

## 御凌ぎ

愛知県産鰻飯蒸し  
山葵 銀箔 熊笹

## 焼八寸

和牛ロース生ハム巻き  
芽葱 生雲丹  
九州産かます若狭焼き 酢橘 お浸し 糸花鰹  
酢取り野菜

## 食事

料理長お薦め寿司盛り合せ  
留椀

## 水物

季節の果物ワインゼリー掛け

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

上記料金にサービス料 13%と消費税を別途加算させていただきます。