

# 雅

八〇〇〇円

## 先付け

帆立酒煎り

分葱 白舞茸 ラディッシュ

セルフィーユ 芥子酢味噌掛け 土佐酢

## 蒸物

小茶碗蒸し

名残り鱧 湯葉 百合根 旨出し餡 梅肉

## 造り

本日のお造り盛り合せ

山葵 大葉 芽紫蘇 あしらひ

## 焼肴

秋鮭幸焼き

焼き目栗 酢取り野菜

お浸し 糸花鰹

煮穴子押し寿司

## 合せ

真鯛煮付け

牛蒡 小芋 三度豆 針生姜 木の芽

又は

天婦羅盛り合せ

## 温物

蓮根饅頭

紅葉人参 青菜 山葵 菊花餡

## 食事

栗御飯 又は 白御飯

香の物 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。

先付け

黒胡麻豆腐

引き上げ湯葉 いくら 旨出しジュレ

若水菜 白舞茸お浸し 糸花鰹

烏賊と榎木茸紅葉和え 軸三つ葉

吸物

薄葛仕立て

蟹真丈 白木海月 松葉隠元

紅葉人参 露生姜

造り

本日のお造り盛り合せ

大葉 山葵 花穂紫蘇 あしらひ

組肴

かます焼き浸し

焼き茄子 酢取り野菜 酢橘

茸卸しポン酢和え 芽葱

和牛いちぼローストビーフ

添之野菜 和風ソース 粒マスタード

揚物

天婦羅盛り合せ

温物

百合根饅頭

占地 青菜 紅葉麩 餡掛け

食事

握り寿司と細巻き寿司盛り合せ 留椀

水物

季節の水物盛り合せ 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。

# 花暦

一七〇〇〇円

## 前菜

京水菜 鳥取産やなぎまつたけ  
湯葉浸し いくら  
渡り蟹 刻み胡瓜 花びら茸  
ラディッシュ 菊花 生姜酢ジュレ

## 吸物

清汁仕立て 甘鯛菘寄せ  
松茸 青梗菜 吹寄せ 松葉柚子

## 造り

本日のお造り盛り合せ  
山葵 大葉 花穂紫蘇 あしらひ

## 焼肴

金目鯛若狭焼き 酢橘  
焼き目栗 お浸し 糸花鰹  
銀杏 むかご松葉刺し 稲穂

## 合肴

和牛ローストビーフ  
小蕪と王りんぎ茸ソテー 野菜田楽味噌  
かもじ葱 針唐辛子 朴葉

## 温物

徳利蒸し  
天然海老 名残り鱧 焼き占地  
巻き白菜 菊菜 絹ごし豆腐  
薬味 割りぼん酢

## 食事

栗御飯 又は 茸雑炊  
香の物 留椀

## 水物

季節の果物盛り合せ

※特別会席の為、ライフ&スタイル会員様向けの  
クレイジーウェンズデー・パーティー券はご利用いただけません。

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。