

AUTUMN KAISEKI

秋の御献立

彩会席

一、前菜

ご当地食材盛り合わせ

南京豆腐 衣かつぎ 柿玉子

零余子真薯 秋刀魚棒寿司

栗擬き 松葉銀杏

一、造里

地場産鮮魚 四種盛り

間八、鯛、甘海老、鮪

あしらい一式

一、焜炉

豆乳鍋

福井ポーク 合せ野菜

白菜ロール エノキ マロニー

一、強肴

津和井蟹 レモン

一、皿物

太刀魚はずかし焼

蓮根 ブッキーニ ねぎ味噌

一、食事

福井県産ブランド米

いちほまれ

一、留椀

つみれ なめこ

三つ葉 ゆば

一、香物

壬生菜 桜大根 雲丹椎茸

一、水物

マロンプリン 栗甘露煮

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

美松 一期一味

実りの秋を、ひと品ずつ丁寧に。