

十一月 お献立 天 拝

八寸
・山芋豆腐、子持昆布、しめじ、
エノキ、菊菜、旨出汁

・タコの柔煮

・柿と梨の胡麻クリーム、松の実

・アン肝のチリ酢又は蕪と干し柿と人参のなます

・蟹みそフラン、うに

・干し柿チーズ(ブルーチーズ、プロセスチーズ)

・紫花豆

・鴨塩焼き

・カラスミ、蕪

お造り
三点盛り 白身 脇 他

お 椀
ピーナッツ豆腐、海老真蒸

カマス、椎茸、小松菜

焼 物
鰯の味噌焼 なす田楽

ご 飯
香の物

デザート
フルーツかん カスタード

くず餅 餡

5,940円
(税込)

大丸別荘謹製

市況によりお献立の内容が変更になることが
ございますのでご了承くださいませ
お米は国産米を使用しております

十一月 お献立 基 山

八寸
・山芋豆腐、子持昆布、しめじ、
エノキ、菊菜、旨出汁

・タコの柔煮

・柿と梨の胡麻クリーム、松の実

・アン肝のチリ酢又は蕪と干し柿と人参のなます

・蟹みそフラン、うに

・干し柿チーズ(ブルーチーズ、プロセスチーズ)

・紫花豆

・鴨塩焼き

・カラスミ、蕪

お造り
四点盛り 白身 脇 他

お 椀
ピーナッツ豆腐、海老真蒸

カマス、椎茸、小松菜

箸休め
かぶら蒸し(蕪、銀杏、人参、椎茸、白身魚、三葉)

焼 物
近江牛の生姜焼 ねぎ味噌 なす田楽

ご 飯
香の物

デザート
フルーツかん カスタード

くず餅 餡

8,316円
(税込)

大丸別荘謹製

市況によりお献立の内容が変更になることが
ございますのでご了承くださいませ
お米は国産米を使用しております

十一月 お献立 四王寺

八寸

・山芋豆腐、子持昆布、しめじ、
エノキ、菊菜、旨出汁

・タコの柔煮

・柿と梨の胡麻クリーム、松の実

・アン肝のチリ酢又は蕪と干し柿と人参のなます

・蟹みそフラン、うに

・干し柿チーズ(ブルーチーズ、プロセスチーズ)

・紫花豆

・鴨塩焼き

・カラスミ、蕪

お造り

四点盛り 白身 脇 他
ふぐ刺し

お 椀

ピーナッツ豆腐、海老真蒸
カマス、椎茸、小松菜

箸休め

かぶら蒸し(蕪、銀杏、人参、椎茸、白身魚、三葉)

焼 物

近江牛の生姜焼 ねぎ味噌 なす田楽

ご 飯

香の物

デザート

フルーツかん カスタード
くず餅 餡

10,692 円
(税込)

※ 四王寺会席は、お造りにふぐ刺しを追加、又は
焼物に鯖の味噌焼を追加、どちらかお選び頂けます。

大丸別荘謹製

市況によりお献立の内容が変更になることが
ございますのでご了承くださいませ
お米は国産米を使用しております

十一月 お献立 宝 満

八寸

・山芋豆腐、子持昆布、しめじ、
エノキ、菊菜、旨出汁

・タコの柔煮

・柿と梨の胡麻クリーム、松の実

・アン肝のチリ酢又は蕪と干し柿と人参のなます

・蟹みそフラン、うに

・干し柿チーズ(ブルーチーズ、プロセスチーズ)

・紫花豆

・鴨塩焼き

・カラスミ、蕪

お造り

四点盛り 白身 脇 他
ふぐ刺し

お 椀

ピーナッツ豆腐、海老真蒸
のど黒、椎茸、小松菜

箸休め

かぶら蒸し(蕪、銀杏、人参、椎茸、白身魚、三葉)

焼 物

近江牛の生姜焼 ねぎ味噌 なす田楽

ご 飯

鯖の味噌焼

デザート

香の物

デザート

フルーツかん カスタード
くず餅 餡
メロン

13,068 円
(税込)

大丸別荘謹製

市況によりお献立の内容が変更になることが
ございますのでご了承くださいませ
お米は国産米を使用しております