

十月 お献立 天 拝

八寸

- ・コーンポタージュ、いくら
- ・菊菜、菊花のお浸し、カニ、とんぶり
- ・柿、胡瓜、人参、松の実の胡麻和え
- ・子持昆布、芽イモの旨出汁ジュレかけ
- ・あさりの肝和え
- ・クラゲ、ブドウ、タコの土佐酢ジュレかけ
- ・栗の渋皮煮又は丸十蜜煮
- ・松風(フォアグラ)
- ・カラスミ大根、銀杏揚げ

お造り

- 三占盛り 白身 脇 他

お 椀

- 鱧、椎茸又はしめじ、玉子豆腐、小松菜

焼 物

- 鱈の吉野あんかけ(人参、木クラゲ、深葱)

ご 飯

- 香の物

デザート

- フルーツかん
- 白玉だんご

5,940 円  
(税込)

十月 お献立 基 山

八寸

- ・コーンポタージュ、いくら
- ・菊菜、菊花のお浸し、カニ、とんぶり
- ・柿、胡瓜、人参、松の実の胡麻和え
- ・子持昆布、芽イモの旨出汁ジュレかけ
- ・あさりの肝和え
- ・クラゲ、ブドウ、タコの土佐酢ジュレかけ
- ・和牛寿司、うに
- ・栗の渋皮煮又は丸十蜜煮
- ・松風(フォアグラ)
- ・カラスミ大根、銀杏揚げ

お造り

- 四占盛り 白身 脇 他

お 椀

- 鱧、椎茸又はしめじ、玉子豆腐、小松菜

箸休め

- 胡麻豆腐グラタン(しめじ、椎茸、茄子、えのき)

焼 物

- 近江牛肩ロースステーキ

ご 飯

- 香の物

デザート

- フルーツかん
- 白玉だんご

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

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

十月 お献立 四王寺

八寸

- ・コーンポタージュ、いくら
- ・菊菜、菊花のお浸し、カニ、とんぶり
- ・柿、胡瓜、人参、松の実の胡麻和え
- ・子持昆布、芽イモの旨出汁ジュレかけ
- ・あさりの肝和え
- ・クラゲ、ブドウ、タコの土佐酢ジュレかけ
- ・和牛寿司、うに
- ・栗の渋皮煮又は丸十蜜煮
- ・松風(フォアグラ)
- ・カラスミ大根、銀杏揚げ

お造り  
 四点盛り 白身 鰯 他  
 ふぐ刺し

お椀  
 鱧、椎茸又はしめじ、玉子豆腐、小松菜

箸休め  
 胡麻豆腐グラタン(しめじ、椎茸、茄子、えのき)

焼物  
 近江牛肩ロースステーキ

ご飯  
 香の物

デザート  
 フルーツかん  
 白玉だんご

10,692円  
 (税込)

※ 四王寺会席は、刺身にふぐ刺しを追加、又は焼物に鱧の吉野あんかけを追加、どちらかお選び頂けます。

十月 お献立 宝満

八寸

- ・コーンポタージュ、いくら
- ・菊菜、菊花のお浸し、カニ、とんぶり
- ・柿、胡瓜、人参、松の実の胡麻和え
- ・子持昆布、芽イモの旨出汁ジュレかけ
- ・あさりの肝和え
- ・クラゲ、ブドウ、タコの土佐酢ジュレかけ
- ・和牛寿司、うに
- ・栗の渋皮煮又は丸十蜜煮
- ・松風(フォアグラ)
- ・カラスミ大根、銀杏揚げ

お造り  
 四点盛り 白身 鰯 他  
 ふぐ刺し

お椀  
 鱧、椎茸又はしめじ、玉子豆腐、小松菜

箸休め  
 胡麻豆腐グラタン(しめじ、椎茸、茄子、えのき)

焼物  
 近江牛サーロインステーキ

鱧の吉野あんかけ(人参、木クラゲ、深葱)

ご飯  
 香の物

デザート  
 フルーツかん  
 白玉だんご  
 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

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