

< 牛陶板会席 >

紅葉手箱にて

- 一、 秋の吹き寄せ
柿サ一モン寿司、笹巻栗
鱈柚香焼 鶏松風
銀杏と菊花大根串打ち
稲穂 紅葉煎餅

- 一、 柚子豆腐
美味出汁 くこの実 青身

- 一、 蕉羅と玉蒟蒻の白味噌掛け

椀替り 茸の土瓶蒸し
白身魚 鶏 茸いろいろ 三葉 酢橘

造り 海鮮二種盛り
妻物一式

口代り 牛陶板焼
秋野菜いろいろ

合着 舞茸の天婦羅
天出汁

酢の物 白身魚南蛮菊花ジュレ掛け

食事 釜炊き鮭御飯
香の物
止椀

食後 お楽しみデザート

※メニューは一例となります。

仕入れ状況等により、内容が変更となる場合がございます

< 奥日光遊膳 >

先附 二種

- 一、 柚子豆腐
 柚子味噌 くこの実 青身
- 一、 鰾山椒漬け

遊膳盛り

- 一、 お造り二種
 妻物一式
- 一、 紅葉真薯ふかし
 銀あん
- 一、 鱈柚香焼 と 鶏松風
 銀杏と菊花大根串打ち
- 一、 日光揚げ巻湯葉と野菜の炊き合せ
 青身
- 一、 白身魚南蛮菊花ジュレ掛け

台の物 霧降高原豚の茸鍋
 野菜いろいろ

食事 茸御飯
 香の物
 止椀

食後 お楽しみデザート

※メニューは一例となります。

仕入れ状況等により、内容が変更となる場合がございます

<釜屋御膳>

弁当にて

- 一、秋味の焼物
- 一、海老と白身魚のフライ
- 一、日光巻湯葉と野菜の煮物
- 一、ハンバーグラタトゥーユ掛け
- 一、香の物 果物

台の物

- 鶏茸鍋
- 野菜いろいろ

食事

白飯

※メニューは一例となります。

仕入れ状況等により、内容が変更となる場合がございます