

《昼コース》

八、八〇〇円

先付 揚黒胡麻豆腐

百合根 蒸し鮑 雲丹味噌

冬瓜すり流し

御 椀 土瓶蒸し

松茸 銀杏鱧

巻海老 三つ葉 酢橘

御造り 本日の御造り 妻色々

煮物 里芋揚出し 菊花蟹餡掛け

大黒しめじ 紅葉麩 山葵

焼物 本日の焼物 あしらい一式

八寸 信州サーモン黄身寿司

子持昆布 ベッコウ羹

新銀杏 有りの実串打ち

海月酢

揚物 銀座天國特製 天ぷら盛り

食事 土鍋飯 白米

香の物 赤出汁

デザート シャーベット

《楓》

一六、五〇〇円

先付 揚黒胡麻豆腐

百合根 蒸し鮑 雲丹味噌

冬瓜すり流し

酒肴 信州サーモン黄身寿司

穴子の一夜干し

子持昆布 ベッコウ羹

新銀杏 有りの実 合鴨串打ち

海月酢 イクラ醤油漬

御 椀 土瓶蒸し

松茸 銀杏鱧

巻海老 三つ葉 酢橘

御造り 本日の御造り 妻色々

煮物 里芋揚出し 菊花蟹餡掛け

大黒しめじ 紅葉麩 山葵

焼物 本日の焼物 あしらい一式

薬師牛炭火焼

酢の物 南蛮漬

キス 水茄子 パプリカ

食事 土鍋飯 さんま炊込み

香の物 赤出汁

デザート 水菓子

《葵》

一九、八〇〇円

先付 揚黒胡麻豆腐

百合根 蒸し鮑 雲丹味噌

冬瓜すり流し

酒肴 信州サーモン黄身寿司

穴子の一夜干し

子持昆布 ベッコウ羹

新銀杏 有りの実 合鴨串打ち

海月酢 イクラ醤油漬

御 椀 土瓶蒸し

松茸 銀杏鱧

巻海老 三つ葉 酢橘

御造り 本日の御造り 妻色々

煮物 里芋揚出し 菊花蟹餡掛け

大黒しめじ 紅葉麩 山葵

焼物 本日の焼物 あしらい一式

薬師牛炭火焼

揚物 銀座天國特製 天ぷら盛り

酢の物 南蛮漬

キス 水茄子 パプリカ

食事 土鍋飯 さんま炊込み

香の物 赤出汁

デザート 水菓子