昼コース》

東寺蒸し 菊花餡 蟹身 雲丹和え 湯葉包み 山葵オイル

先

付

椀 潮仕立

御

真鯛 露生姜 ちらし分葱 焼茄子

御造り 本日の御造り 妻色々

物 武州合鴨治部煮 水菜の煮浸し

煮

ほぐし帆立

焼 八寸 物 鮎赤煮 本日の焼物 あしらい 式

南瓜柿見立

煎り銀杏

菊花蕪

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

八、八〇〇円

六、五〇〇円

葵

九、八〇〇円

先 付 東寺蒸し

蟹身 雲丹和え 湯葉包み

菊花餡 山葵オイル

御 椀 土瓶蒸し

松茸 ズワイガニ

銀杏 三つ葉 酢橘

御造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 武州合鴨治部煮

水菜の煮浸し

ほぐし帆立

焼 物 本日の焼物

薬師牛炭火焼 あしらい 式

酒肴 鮎赤煮

南瓜柿見立

煎り銀杏

菊花蕪

新筋子

酢の物

もずく酢

蒸し鮑

焼茄子

食 事 土鍋飯 秋味炊込み

信州サーモン

いくら醤油漬け

香の物 赤出汁

デザート

水菓子

先

付 東寺蒸し 蟹身 雲丹和え 湯葉包み

菊花餡 山葵オイル

御 椀 土瓶蒸し

銀杏 三つ葉 酢橘 松茸 ズワイガニ

御造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 武州合鴨治部煮

ほぐし帆立 水菜の煮浸し

焼 物 本日の焼物

薬師牛炭火焼 あしらい

式

酒肴 鮎赤煮

煎り銀杏 南瓜柿見立

菊花蕪

新筋子

揚 物 銀座天國特製 天ぷら盛り

酢 の物 もずく酢 蒸し鮑 焼茄子

事 土鍋飯 秋味炊込み

食

信州サーモン いくら醤油漬け

香の物 赤出汁

デザート

水菓子

令和七年 神無月 和食 ゆうづつ

※仕入状況により献立内容に変更が生じる可能性がございます。