

《昼コース》

八、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 潮仕立

真鯛 焼茄子

露生姜 ちらし分葱

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 あしらい一式

八寸 鮎赤煮

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》

一六、五〇〇円

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 ブワイガニ

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

薬師牛炭火烧 あしらい一式

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

《葵》

一九、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 ブワイガニ

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

薬師牛炭火烧 あしらい一式

酒肴 鮎赤煮

南瓜柿見立

煎り銀杏

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

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