

《昼コース》 九、九〇〇円

先付 カニ身 蒸し雲丹

菊花 素麺のゼリー寄せ

御 椀 真鯛潮椀

刻み松茸 結び三つ葉 酢橘

御造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 揚げ丸茄子利休餡掛け

薬師牛 ちらし青葱

焼 物 本日の焼物

あしらい一式

海老月冠 銀杏 合鴨ロース

揚 物 銀座天國特製 天ぷら盛り

食 事 土鍋炊き御飯

【山形県産 つや姫】

赤出汁 香の物

デザート 季節のデザート

《楓》 一八、七〇〇円

先付 カニ身 蒸し雲丹

菊花 素麺のゼリー寄せ

御凌ぎ 唐墨磯部焼

酒 肴 鮎有馬煮

串打ち 蒸し鮑 揚げ銀杏

海老月冠

白いちじく合鴨ロース 鞍掛

御 椀 松茸土瓶蒸し

鱧 銀杏 正肉 三つ葉 酢橘

御造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 揚げ丸茄子利休餡掛け

薬師牛 針牛蒡 芽葱

焼 物 本日の焼物

あしらい一式

酢の物 赤茄子酢浸し 木もずく

甘酢刻み生姜 黄身酢

食 事 秋の味覚

秋鮭 さつまいも

銀杏 茸の炊込み土鍋飯

【山形県産 つや姫】

赤出汁 香の物

デザート 水菓子

甘味

《葵》 二二、〇〇〇円

先付 カニ身 蒸し雲丹

菊花 素麺のゼリー寄せ

御凌ぎ 唐墨磯部焼

酒 肴 鮎有馬煮

串打ち 蒸し鮑 揚げ銀杏

海老月冠

白いちじく合鴨ロース 鞍掛

御 椀 松茸土瓶蒸し

鱧 銀杏 正肉 三つ葉 酢橘

御造り 本日の御造り 妻色々

煮 物 揚げ丸茄子利休餡掛け

薬師牛 針牛蒡 芽葱

焼 物 本日の焼物

あしらい一式

揚 物 銀座天國特製 天ぷら盛り

酢の物 赤茄子酢浸し 木もずく

甘酢刻み生姜 黄身酢

食 事 秋の味覚

秋鮭 さつまいも

銀杏 茸の炊込み土鍋飯

【山形県産 つや姫】

赤出汁 香の物

デザート 水菓子

甘味