秋穫祭 ～旬の味覚にとろける秋～

9.19（土）～11.20（金）

秋穫祭ディナー

5000円

先　付　栗クリームチーズ和え
　　青梗菜と茸のおひたし
お造り　二種盛り
焼き物　鮭の翁焼き
おでん　茄子・大和芋の南瓜団子
　　（他三種）
食　事　茸の炊き込みご飯
　　香のもの　赤だし
デザート　季節のもの



※写真はイメージです

おでん鍋膳

3500円

先付
おでん七種盛り合わせ
ご飯　小鉢　香のもの　赤だし
デザート

酒楽（しゅらく）コース

4200円

先付
お造り　二種盛り
おでん・厚揚げ　紅時雨餡かけ
　・南瓜と牛すじ
　・きくらげ天
食　事　ご飯　香のもの　赤だし
デザート　季節のもの

お子さま料理

2100円

おでん三種
ハンバーグとゆで玉子
ご飯　香のもの
アイスクリーム

京和田コース

6000円

先　付　栗クリームチーズ和え
　　青梗菜と茸のおひたし
お造り　三種盛り
焼き物　鮭の翁焼き
揚げ物　海老真丈の蓑揚げ
おでん　茄子・大和芋の南瓜団子
　　（他三種）
食　事　茸の炊き込みご飯
　　香のもの　赤だし
デザート　季節のもの

＊メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます
＊アレルギーをお持ちのお客様はお申し付けくださいませ
＊表記料金には税金・サービス料が含まれております