
お 献 立

(昼食) 8,000円

- 先 付 子持ち昆布 本鮪炙り
とんぶりとろろ 山葵ジュレ
山葵菜 枸杞の実
- 椀替わり 丹波地鶏と木の子
白味噌スープ 丹波山椒
- 造 里 旬魚盛り合わせ
あしらい
- 焼 物 甘鯛若狭焼き
海老芋唐揚げ 万願寺 黄蕪とクレソンの炒め
- 酢 物 炙り秋刀魚レモン酢
トマト酢 からし菜
- 煮 物 にしん茄子
菊菜 針生姜 菊花
- 食 事 秋鮭と丹波占地炊きピラフ
おすまし 香物
- 水 物 有の実シナモンコンポート
旬果
- 甘 味 丹波渋皮栗と黒豆あんのパイ包み

 PORTOPIA HOTEL

メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます

お 献 立

(昼食・夕食) 12,000円

- 前 菜 鯖寿司 丸十カステラ
丹波占地塩麹和え
蟹つみれナッツ揚げ う玉どんぐり
晩秋鴨山椒焼き むかご松葉
- 椀替わり 蟹そばがき
松茸 三つ葉 酢橘
- 造 里 旬魚盛り合わせ
あしらい
- 焼 物 のどぐる酒焼き
茸色々スープがけ 針葱 黒七味

牛フィレ肉とフォアグラ網焼き
トリュフソース 下仁田葱 香草
- 酢 物 根菜と猪肉マリネ風
三温糖ドレッシング
- 煮 物 鰻蕪蒸し
丹波の恵餡 溶き山葵
- 食 事 秋鮭と丹波占地炊きピラフ
おすまし 香物
- 水 物 旬果
- 甘 味 丹波渋皮栗と黒豆あんのパイ包み

 PORTOPIA HOTEL

メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます