

# 秋<sup>あき</sup>燦<sup>さん</sup>々<sup>さん</sup>柿<sup>き</sup>安<sup>あん</sup>季<sup>き</sup>節<sup>せつ</sup>懷<sup>わい</sup>石<sup>せき</sup>



【先附】  
松阪牛入り蓮根時雨

【前菜】

鮫肝味噌漬け 秋味柚香 銀杏  
へしこ菊菜浸し 芝海老煎餅  
蟹蕪 石垣零余子

【お椀】

蓮根もち真薯 西京白味噌仕立て  
京三つ葉 芥子

【向附】  
本鮪 燗り烏賊 木の葉大根

【お浸ぎ】  
松阪牛ローストビーフ握り寿し

【合肴】  
寒さわら柚椒焼き  
炙りセロリ漬け

【主肴】  
すき焼 又はしゃぶしゃぶ  
季節の野菜盛り 天孫降卵

【食事】  
葉唐辛子ご飯 赤出汁 香の物

【甘味】  
ラ・ふらんす 栗のムース  
枸の実

※お浸ぎは松阪牛懷石のみのご提供となります。

黒毛和牛懷石

八、〇〇〇円(税別)

松阪牛懷石

一〇、〇〇〇円(税別)

お肉はしゃぶしゃぶ又は  
すき焼からお選びいただけます



※別途消費税及びサービス料を加算させていただきます  
※季節により料理内容や器が変わることがございます  
※食材の仕入れ状況により、ご提供できない場合がございます  
予めご了承くださいませ。