

秋の囲炉裏コース

Seasonal irori course

コース所要時間 約60分 required time 60min

— 前菜盛り —

相州牛ロースト/茄子田楽/鰹叩き/法蓮草菊花浸し/箱根湯葉/丸十煎餅/小鉢 (揚げ里芋、占地、麩)

Roast So-shu Beef/Miso-glazed eggplant/Lightly seared bonito sashimi/Spinach & chrysanthemum in light soy-dashi sauce/ Tofu skin (Yuba)/Maruju senbei-traditional Japanese rice cracker (Sweet potato tempura)/Appetizer bowl (Fried taro, Shimeji, Fu)

— 囲炉裏炭火焼 —

帆立/魚の干物/赤海老/鶏串/厚揚げ/季節の野菜四種

Scallop/Dried fish/Red shrimp/Chicken skewers/Thick fried tofu/Seasonal vegetables

一 炉端炭火焼 一金太郎マス

Char-grilled "Kintaro Trout"

— お食事 —

木ノ子の焼きおにぎり

Toasted rice ball with mushroom rice

一甘味一

黒糖葛餅/季節のフルーツ

Kuzumochi (kudzu starch cake) with brown sugar/Seasonal Fruits

¥6,000



秋の特別コース

Seasonal special course

コース所要時間 約60分 required time 60min

一 前菜盛り 一

刺身(鰹、鯛、甘海老)/九十煎餅/小鉢(揚げ里芋、占地、麩)

Sashimi (Tuna, Sea bream, Sweet shrimp)/
Maruju senbei-traditional Japanese rice cracker (Sweet potato tempura)/
Appetizer bowl (Fried taro, Shimeji, Fu)

— 囲炉裏炭火焼 —

北寄貝バター焼き/国産牛/厚揚げ/魚の干物/赤海老/季節の野菜四種

Pan-fried surf clam with butter/Japanese beef/Thick fried tofu/Dried fish/Red shrimp/Seasonal vegetables

一 炉端炭火焼 一

金太郎マス/鮪串焼き

Char-grilled "Kintaro Trout"/Skewered grilled tuna

- お食事 -

木ノ子の焼きおにぎり

Toasted rice ball with mushroom rice

一 甘味 一

バニラアイス/黒糖葛餅/季節のフルーツ

Ice cream/Kuzumochi (Kudzu starch cake) with brown sugar/Seasonal Fruits

¥8,000