

会席料理メニュー例 ※季節により内容は変わります

黒毛和牛陶板焼き会席

六、六〇〇円

一前菜

柿砵巻き、梅貝

鱒子旨煮、紅葉麩

茸雲和え、虹鱒甘露煮

一お造り

三種盛合わせ

公孫樹大根

紅葉人参

一強肴

黒毛和牛陶板焼き

赤麹麹、占地

南瓜、椎茸、小松菜  
(ボン酢 塩)

＊地産サラダ

一油物

金糸魚天麩羅

赤海老、大黒占地

甘芋、栗、大葉

一変り鉢

鱒酒蒸し

柚子銀飴

小蒸、青唐、葱姑

一止肴

帆立杉板焼

蛸、カリフラワー

蛇腹胡瓜  
土佐酢ジュレ掛け

一止椀

一近江米

香の物

一甘味

鈴鹿会席

六、〇五〇円

一前菜

柿砵巻き、梅貝

鱒子旨煮、紅葉麩

茸雲和え、虹鱒甘露煮

一お造り

三種盛合わせ

公孫樹大根

紅葉人参

一強肴

国産牛陶板焼き

赤麹麹、占地

一油物

金糸魚天麩羅

赤海老

甘芋、大黒占地

一変り鉢

鱒酒蒸し

柚子銀飴

小蒸、青唐、葱姑

一酢の物

蛸、カリフラワー

二色菊花甘酢漬

蛇腹胡瓜

土佐酢ジュレ掛け

一止椀

一近江米

香の物

一甘味

近江会席

五、五〇〇円

一前菜

柿砵巻き、梅貝

鱒子旨煮、紅葉麩

茸雲和え、虹鱒甘露煮

一お造り

二種盛合わせ

公孫樹大根

紅葉人参

一強肴

牛肉陶板焼き

赤麹麹、占地

南瓜、椎茸、小松菜

一油物

金糸魚天麩羅

海老と茄子かき揚げ

甘芋、大黒占地

一台の物

帆立杉板焼

黄金烏賊、銀杏

青唐、小蒸、

一酢の物

蛸、カリフラワー

二色菊花甘酢漬

蛇腹胡瓜

土佐酢ジュレ掛け

一止椀

一近江米

香の物

一甘味

伊吹会席

四、四〇〇円

一前菜

柿砵巻き、梅貝

鱒子旨煮、紅葉麩

茸雲和え、虹鱒甘露煮

一お造り

二種盛合わせ

公孫樹大根

紅葉人参

一強肴

牛肉陶板焼き

赤麹麹、占地

南瓜、椎茸、小松菜

一油物

金糸魚天麩羅

海老と茄子かき揚げ

甘芋、大黒占地

一変り鉢

鱒酒蒸し

柚子銀飴

小蒸、青唐、葱姑

一止椀

一近江米

香の物

一甘味

和洋会席

四、九五〇円

一前菜

生ハムと貝柱

野菜クレック添え

カリフラワー、大根

パプリカ、フチトマト

一お造り

二種盛合わせ

公孫樹大根

紅葉人参

一強肴

牛肉陶板焼き

赤麹麹、占地

南瓜、椎茸、小松菜

一洋皿(魚)

サーモン

クラムチャウダー仕立て

青梗菜、じゃが芋

一洋皿(肉)

キノコミートローフ

デミグラスソース

オニオン、芽キャベツ

南瓜

一止椀

一近江米

香の物

一甘味