

十月会席メニュー

おしながき

前菜

秋刀魚小袖巻し

寄せ南京

落花生塩茹て

きぬかつぎ

栗渋皮煮

黒バイ貝旨煮

石垣むかご

一口

栗・銀杏の飯蒸し

椀物

松茸土瓶蒸し

造り

本日のお造り

焚合

茄子田舎煮

焼物

甘鯛けんちん焼き

酢物

紅蟹茄子ムースかけ

台物

鳥取黒毛和牛と焼き煮花果

食事

天然舞茸ご飯

水物

季節のソルベ

ホテル&リゾート

狗賓



※仕入れなどの都合により、内容が一部変わる場合がございます。ご了承ください。