

長月 月替わり会席

一の膳

先付 秋の白和え
菊菜 栗

口取り 牛時雨煮 栗いが揚げ 干柿チーズ巻き
むかご真丈 川海老 紅葉水晶

造里 鮪 鯛 甘海老 平貝
あしらい一式

箸休め 冷やしとろろ汁
順才 あおさのり

温鉢 豆乳万頭 茸庵掛け
海老 銀杏 百合根

酢の物 北帰貝みぞれ和え

二の膳

強肴 国産牛しゃぶ小鍋

凌ぎ 長浜名物 焼鯖素麺

替鉢 白才と鶏のテリリーヌ風
野菜ソース

食事 近江米釜飯

止椀 赤出汁

香の物 三種盛合せ

三の膳

水菓子 季節のデザート盛合せ

*季節の食材を使用している為
献立の変更がある場合がございます。

二〇一八年九月 長浜太閤温泉 浜湖月