

霜月 月替わり会席

一の膳

先付 柿なます いくら

前菜 黄味寄せくるみ真丈 実り揚げ

鴨くんせい 川海老 栗いが揚げ

はすのなれ寿司

造里 鮪 ふぐたたき サーモン

あしらい一式

温鉢 国産牛ちゃんちゃん焼き

青葱 玉葱 水菜 赤コンニャク

凌ぎ 長浜名物 焼鯖素麺

台の物 ふぐちり大鍋

白才 白葱 しめじ 榎木 椎茸
葛切り 絹豆腐 菊菜 人参
薬味

酢の物 蟹みぞれ和え

食事 近江米釜飯

香の物 三種盛合せ

二の膳

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。