

霜月 月替わり会席

一の膳

前菜

秋刀魚山椒煮 焼目栗
ばい貝 萩真丈 柿餅

造里

鮪 鰯 甘海老
あしらい一式

焼物

子持ち鮎木の芽味噌焼き

温鉢

炊き合わせ
牛八幡巻き 蕪 海老 青味

二の膳

凌ぎ

長浜名物 焼鯖素麺

中皿

松茸と海老芋と茄子のべっこう庵掛け

強肴

近江牛すき焼き小鍋
玉葱 青葱 菊菜 榎
丁字麩 焼豆腐 玉子

酢の物

本もろこ南蛮漬け

食事

近江米コシヒカリ 新米

香の物

三種盛り

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。