

和みコース 一五、七三〇円

(税・サービス料込)

お 献 立

先 付 江戸野菜と蟹の浸し

胡麻豆腐 いくら
山葵 割醤油

造 り 本 鮪 鯛 帆立

彩り妻 山葵

焼 物 A5黒毛和牛ステーキ

生野菜

又は

鱈場蟹と鱸柚香焼

焼栗 酢取り野菜

煮 物 秋茄子揚煮 鯨

里芋 人参 隠元

揚 物 江戸野菜入り

本日のかき揚げ

生姜卸し 天汁

食 事 松茸御飯

赤出汁 香の物

又は

二八そば

水菓子 本日のフルーツ

令和八年 九月

旬味 京橋本店

料理長 相崎 慶雄