

長月御献立

御予約松茸会席 一五、〇〇〇円

前八寸

柿百合根

焼肴

焼松茸

茶豆土佐煮

栗と銀杏

黒胡麻豆富金つば

酢立

公孫樹鶏レバー羹

割ぼん酢

小石鮑

柿の葉寿し

煮物

秋大根風呂吹き

鯖バツテラ

牛舌柔煮

さや

松茸菊菜浸し

油物

松茸と車海老天婦羅

椀盛

土瓶蒸し

名残り鱧

食事

松茸御飯

松茸

三ッ葉

止椀

赤出汁

香の物

造り

秋もよう

旬魚彩いろ

水菓子

季節の果実

芽物山葵

ホテル雅叙園東京

日本料理 渡風亭

※料金には別途、消費税とサービス料十三%を頂戴致します