

長月 御献立

松茸会席 一四、三〇〇円

前菜 月見白玉

雲丹 芽葱

柿の葉に

春子鯛うの花

うさぎ百合根

袱紗 卵

牛パン博多

焼肴 焼松茸

割ちり酢

煮物 みたらし小芋

蛸 南瓜

青味

油物 天麩羅

松茸

車海老

旬野菜

椀替り 土瓶蒸し

名残り鱧

松茸

食事 松茸御飯

止椀 赤出汁

香の物

造り とんぼ籠

旬魚彩いろ

芽物 山葵

甘味

ホテル雅叙園東京

日本料理 渡風亭

※料金には別途、サービス料十三%を頂戴致します

長月 御献立

松茸会席 一七、六〇〇円

前八寸

鰻と千本野菜

焼肴

焼

松茸

生姜酢

割ちり酢

秋鯖寿し

松茸菊菜浸し

萩見立

煮物

冬瓜スープ煮

木の葉サーモン

蛸柔煮

鶏皮牛蒡うの花

青味

柿小芋

利休あん

椀替り

土瓶蒸し

油物

天麩羅

名残り鱧

松茸

松茸

旬野菜

食事

松茸御飯

造り

すすき添えて
旬魚彩いろ

止椀

赤出汁

芽物山葵

香の物

水菓子 季節の果実

ホテル雅叙園東京

日本料理 渡風亭

※料金には別途、サービス料十三%を頂戴致します