

こちらは過去メニューです。お献立は変更になります。

葵懐石

Kaiseki AOI 葵懐石

一献酒

—— 先付 ——

秋の実り 和え

—— 椀物 ——

(清汁仕立て)

海老真蒸 松茸

木耳 柚子

—— 向 ——

本日のお刺身盛り合わせ

—— 中八寸 ——

秋の彩盛り

—— 焼物 ——

子持ち鮎塩焼き

—— 鉢物 ——

海老芋揚煮

—— 御飯 ——

松茸御飯

香の物 赤出汁

—— デザート ——

果物盛り合わせ

甘味 お薄

¥8,000

(税サ込 ¥9,504)

旬懐石

Kaiseki SYUN 旬懐石

一献酒

—— 先付 ——

秋の実り 和え

—— 椀物 ——

(清汁仕立て)

海老真蒸 松茸

木耳 柚子

—— 向 ——

本日のお刺身盛り合わせ

—— 中八寸 ——

秋の彩盛り

—— 焼物 ——

神戸牛朴葉焼き

—— 鉢物 ——

海老芋揚煮

—— 御飯 ——

松茸釜炊き御飯

香の物 赤出汁

—— デザート ——

果物盛り合わせ

甘味 お薄

¥10,000

(税サ込 ¥11,880)

食材の産地は係の者にお尋ねください。

天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。

Please understand that the Contents of the meals may be changed.

こちらは過去メニューです。お献立は変更になります。

撫子

Kaiseki NADESHIKO 抚子花(撫子) 怀石

一献酒

—— 先付 ——

秋の実り 和え

—— 椀替 ——

土瓶蒸し

松茸 鱧

三つ葉 酢橘

—— 向附 ——

本日のお刺身盛り合わせ

—— 焼八寸 ——

子持ち鮎塩焼と
秋の彩盛り

—— 小鍋 ——

神戸牛すき焼き

—— 鉢物 ——

海老芋揚煮

—— 御飯 ——

松茸釜炊き御飯
香の物 赤出汁

—— デザート ——

果物盛り合わせ
甘味 お薄

¥12,000

(税サ込 ¥14,256)



写真はイメージです。

食材の産地は係の者にお尋ねください。

天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。

Please understand that the Contents of the meals may be changed.

こちらは過去メニューです。お献立は変更になります。

三〇〇年の伝統を受け継いで
特別懐石「秋麗 あきうらら」

秋麗懐石 Since 1716 AKI-URARA KAISEKI

一献酒

秋の実り和え

松茸土瓶蒸し

すっぽん

三つ葉 生姜

伊勢海老造り

ふぐ握り

鉄皮煮凍り

子持ち鮎塩焼と

秋の彩盛り

神戸牛すき焼き

松茸と名物鰻の吹き寄せ御飯

香の物 赤出汁

季節の果物

甘味

お薄

¥15,000

(税サ込 ¥17,820)

食材の産地は係の者にお尋ねください。

天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。

Please understand that the Contents of the meals may be changed.

こちらは過去メニューです。お献立は変更になります。



特別懐石「秋麗 あきうらら」

AKI-URARA KAISEKI 秋麗懐石

写真はイメージです。食材の産地は係の者にお尋ねください。
天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。