御 献 立

菜 茄子と南瓜 とそぼ の博多寄せ

前

茄子味噌漬槍烏賊菊花寿司 j る かろ 夕 ル 夕 ル 酢取りパプ ij カレ 赤玉葱 胡 瓜

ユ

青翠銀杏

座

付

椀

名残鱧蒸 松 革 蛤 車海老 銀 杏 三つ葉 酢立

付 本 日 の特選鮮魚盛り

向

物 碗 ず吉次 い蟹身湯が

煮

湯葉 占 地 百合根 銀 杏 三つ葉 菊花 山 葵 銀 あ

焼 物 八 寸

マナガツオ若狭焼 焼伊勢海老丹羽味噌焼宝楽焼

焼松茸

ペ和コ牛 ロフ スィ 連根と炭火焼 甘長唐辛子 水 黒酢生だれ

強

肴

飯

天麩羅冷やし 素

黒豚蕎麦(温)

かき揚げ井

ミニ海鮮丼の

又又又又又又又松はははははは 白ごはん

寿司

物 の盛合わ せ

香

留 椀 勢海老出汁 袱 紗 仕 立 7 (黒豚蕎麦、 冷やし素麺 以

菓 子 又又ぶばけず 3 ラ は ちみ ム グ ĺV つ ズ モ 4 P ン ゼ ス 1 IJ Y ス フ Y ル 2 フ ル フ ルッ ツ ツ

水

仕 入れ状況により、 食材が変更になる場合もござい ます。 ご了承下さいませ。

※

令和七年九月

御 献 立

前 菜 焼茄子と南瓜 とそぼ ろ の博多寄 せ 酢取り 汁ジ ユ レ

槍烏賊菊花寿司落ち鮎南蛮漬、 j か 夕 ル 夕 ル パ プ ij カ 赤玉葱 胡瓜

付 椀 名残鱧 蒸 L

座

松茸 蛤 車海老 銀杏 三つ葉 酢立

付 本 日 の特選鮮魚盛り

向

物 碗

煮

绢豆腐 九条葱伊勢海老具足煮 椎茸

焼 物 八 寸 鱗素揚げ い甘鯛柚庵焼 栄螺香草バル カキひしい お餡

ター 焼 葯花かぶ

肴 ぺ和 コキ ロフ スィ

強

松茸 甘長唐辛子朴葉味噌焼 針葱

飯

御

天麩羅冷やし素麺御飯

黑豚蕎麦(温)

ミニ海鮮丼の かき揚げ丼

又又又又又又又松はははははは 白ごはん にぎり寿司

物 の盛合わ せ

香

留 椀 勢海老出汁 袱 紗仕立 て (黒豚蕎麦、 冷やし素麺 以

子 又又ぶばけず 1 ラ は ちみ ム レ グル つ ズ 卜 モ 4 ンゼ ア スと 1 IJ ス フル Y フ 2 ル フ ル ッ ッ ツ

水

菓

※ 仕 入れ状況により、 食材が変更になる場合もござい ます。 ご了承下さいませ。

思水 割烹会席 風なぎ 000円 (※土日祝 九、 000円)

令和七年九月

献 立

菜

前

落ち鮎南蛮漬 う焼茄子と南瓜とそ うるかタルタルとそぼろの博多寄せ 酢取りパプリカ 赤玉葱 胡 瓜

槍烏賊菊花寿司

茄子味噌漬

翡翠銀杏 合鴨鍬焼

付 椀 名土 **石残鱧** 無蓋 L

座

松茸 蛤 車海老 銀 杏 三つ葉 酢立

付

向

あしらい一式伊勢海老洗いタマクエ薄造り 中 口 鮪 烏賊 雲丹

h

煮 物 碗 茄子オランダ煮セシカラ煮込み

蕪白煮 紅葉南瓜 隠元豆

焼

物

八 寸 イ 甘 網 0 からすみ焼

工 ビ天麩羅 蜂蜜マ 3 ク IJ ム 添え 菊花かぶら

強 肴

ペコロロロ スー 松茸 甘長唐辛子ス朴葉味噌焼 針葱

飯

御

天麩羅冷やし素麺

黑豚蕎麦(温)

ミニ海鮮丼のかき揚げ丼

又又又又又又ははははははは 白ごはん

物 季節の盛合わせ

香

留 椀 伊勢海老出汁袱紗仕立て (黒豚蕎麦、 冷やし素麺 以外)

菓 子 又は ラムレーズンアイスとフル又は はちみつレモンゼリーとフぶどうヨーグルトムースとフルー ルッ] y ツ

水

※ 仕 入れ状況により、 食材が変更になる場合もございます。 ご了承下さいませ。

御 献 立

前 菜 茄子そう 蛮漬ん うオ るかタ ルず わ ル野身 いりパプリカ 打ち茗荷 メ 美味出汁

柿見立て 夕 取 胡瓜

サ モ ン寿司

翡翠銀杏

付 椀 名土

座

石残鱧上瓶蒸し 松茸 夕 力海老 銀杏 三つ葉 酢立

付 タ マ クエ薄造

向

あしらい中トロ鮪 ·一式烏豆, 雲丹

煮 碗 ず対馬 い蟹身 穴子柔ら 湯葉 か煮 か がら蒸し

占地 百合根 銀 杏 三つ葉 葯花 山 葵 銀

> あ 6

焼 物 八 寸 アボカド 小玉葱 パプリカイセエビと帆立の柚子風味クリ ム

葯花かぶ 5

又は 鮑ステ薩摩黒牛ステ ++

黒

酢生姜だれ

強

肴

飯

御

天麩羅冷やし素麺

黑豚蕎麦(温)

白ごはんミニ海鮮丼の・ かき揚げ丼

又又又又又松はははは

香 物 季節の盛合わせ

菓 子 グル フ

水

留

椀

袱

紗仕立て

(黒豚蕎麦、

冷や

し素麺

以外)

又又ぶははどう はちみ つレ モンゼリ とル フルツ ツ

ラ 4 ν ズ ア 1 ス Y フ ル ツ

※ 仕 入れ状況により、 食材が変更になる場合もございます。 ご了承下さいませ。

令和七年九月

立

菜 落ち鮎南蛮漬茄子そうめん うるか*タ* ルず タわ ルい 蟹野 m取りパプリ·オー打ち茗荷 美味出汁

前

カ 瓜

モ ン寿司

翡翠銀杏 合鴨鍬焼

座 付 椀 松名 鱧 立萩 仕立て

酢 V じ ŧ

付

向

あしらい一式真鯛松皮炙り満月氷盛り マ グ 口 ヒラ マ サ タカ海老 烏賊 雲丹

物 碗 銀ず甘あわ鯛 かぶら蒸れがぶら蒸

煮

湯葉 占 地 百 銀 杏 三つ葉 菊花 山 葵

焼 物 八 寸 海鮮彩々と野菜アボカド釜クリー ムチ かぶら

菊花

又薩 は 天麩羅 名残鱧摩黒牛竜田揚げ ア コト 甘唐辛子 黒 子 茄子 黒酢だれ ゲランドの 塩 レ モ ン 天出汁

飯 の木の子炊き込み

御

強

肴

又又又又釜ははははめ

黒豚蕎麦(温)ミニ海鮮丼

白ご飯

香 物 0 盛合 わ

留 椀 袱 紗 仕立て (黒豚蕎麦、 冷や 以 外

子 又又ぶははどう ラはヨ ちゅグ つルト モム ンーゼス と とーフ とル ルフーツ ツ

水

菓

ム ズ ア スリ フ

ツ

※ λ れ状況により、 食材が変更になる場合もござい ます。 ご了承下さい