

秋の会席料理

平成 29 年 9 月 ~ 11 月末

～予約制～

※9月初旬は前の季節、11月下旬は次の季節の料理が献立に入ることがございます。

みやび

雅会席 8,640 円 (税込)



献立例

前菜 秋の山海珍味
 造里 鮮魚盛り合わせ
 煮物 伊勢海老 具足煮ぐそくにきのこ 鰯掛
 小鍋 和牛陶板焼き
 焼物 銀鮭西京焼き
 揚物 蟹かに天麩羅
 蒸物 松茸入り茶碗蒸し
 酢物 たら焼き白子
 御飯 栗ご飯、赤出し、香の物
 季節のデザート

はな

華会席 6,480 円 (税込)



献立例

前菜 秋の山海珍味
 造里 鮮魚盛り合わせ
 煮物 鰯かれいのきのこ 鰯掛
 小鍋 和牛陶板焼き
 焼物 銀鮭西京焼き
 揚物 太刀魚唐揚げ
 蒸物 松茸入り茶碗蒸し
 御飯 栗ご飯、赤出し、香の物
 季節のデザート

きみ

紀見会席 4,320 円 (税込)



献立例

前菜 秋の山海珍味
 造里 鮮魚盛り合わせ
 煮物 鰯かれいのきのこ 鰯掛
 小鍋 豚陶板焼き
 揚物 太刀魚唐揚げ
 蒸物 松茸入り茶碗蒸し
 御飯 栗ご飯、赤出し、香の物
 季節のデザート

※料理写真はイメージです、仕入れ状況によりメニューが変更する場合がございます。

紀伊見荘 平成 29 年

お子様料理
 1,620 円
 デザート付き
 ※小学6年生まで

