

お品書き

先付け

秋鮭といくらのおろし和え

前菜

胡麻豆腐柿味噌掛け

紅葉麩の含め煮

合鴨ロース

子持ち鮎の砵巻き

青銀杏唐揚げ

お造り

ウスバハギ 生しらす

まぐろ 甘海老 鯛

椀物

蟹真丈と松茸

強肴

宝楽焼き

松茸 海老 和牛 鯛

酢の物

なまこ酢

煮物

里芋揚げ煮 粒蕎麦あん

富山上市町の里芋

焼き物

宇奈月の温泉で育てた

うなぎの白焼き醤油あん

お食事

松茸ご飯

汁物

京風生湯葉の白味噌仕立て

水菓子

スイートポテトの

パウンドケーキ

※お献立例(十月・秋メニユー)でございます

※季節によって内容が変わります

四季の蔵
shiki no kura