

秋季懷石 九月く十一月 3、000円 御献立

先付

青菜菊花浸し 白木耳 糸花鰹

月見豆腐 とんぶり

クコの実 鼈甲飴

秋刀魚炙り霽酢和え

酢橘 マイクロトマト

セルフィーユ

造り

本日のお造り盛り合わせ

本鮪 天然鰾 勘八

煮物

海老芋揚げ出し

車海老吉野煮 モロツコ隠元

紅葉人参 振り柚子

焼き物

甘鯛油焼

酒盗クリームソース

大和町産舞茸 大根スープ煮

はじかみ 白髪葱 芽葱

塩竈の藻塩 レモン

合肴

牛頬肉八丁味噌煮込み

里芋オランダのマッシュ

菊菜天 パプリカ 揚げ稲穂

栗釜炊き御飯 塩昆布 三つ葉

宮城県産だて正夢米使用

香の物

仙台白菜浅漬け

止 椀

赤だし 仙台麩 ばら海苔

デザート

無花果蜜煮

胡麻クリーム のし梅

和菓子

仕入の都合により内容の一部が

変更となる場合がございます。

東京エレクトロン 松島クラブ

なだ万謹製