

# 秋の会席

令和3年11月末まで

このチラシに掲載のお料理はお店限定のメニューです。  
 ■食材の入荷状況により内容が変わることがございます。  
 ■写真は、秋の会席の一例です。



※写真はイメージです。

2名様より  
要予約(前日まで)

【食前酢】 果実酢

【前菜】

- 一、猪肉
- 一、メカジキ・ズ・クルミ
- 一、蓮根煎餅・麩田楽
- 一、イカうに焼

【お造り】

- 鯛・鮪・活車海老・イカイクラ・子持昆布・間八

【蒸し物】

- 松茸土瓶蒸し

【焼物】

- 伊勢海老グラタン

【焼物】

- 鉄板ステーキ

【寿司】

- トロ・白身・穴子・うに・梅山芋巻

【留枕】

- 赤出し

【甘味】

- 本日のデザート

秋の会席

(あきまつり)

## 秋祭り

お一人様

5,400円

(税込5,940円)



※写真はイメージです。

予約不要



※写真はイメージです。

予約不要

## 秋風

お一人様

4,300円

(税込4,730円)

【食前酢】 果実酢

【前菜】 三点小鉢

【お造り】 鯛・イカうに

甘エビ・鮪・メカジキ

【蒸し物】 松茸土瓶蒸し

【焼物】 海鮮石焼

【煮物】 鯛酒蒸し

鮪・白身・

【寿司】 甘エビトピコ・

サーモンイクラ軍艦巻・梅山芋巻

【留枕】 赤出し

【甘味】 本日のデザート

秋の会席

(あきかせ)

【食前酢】 果実酢

【小鉢】 一点

【お造り】 鯛・甘エビ・

サーモン葱巻・鮪・イカトピコ

【蒸し物】 松茸土瓶蒸し

【揚物】 天ぷら

エビ・アジ・茄子・南瓜・椎茸

【煮物】 里芋饅頭

鮪・白身・イカ・カニみそ軍艦イクラ

【留枕】 赤出し

【甘味】 栗ぜんざい

秋の会席

(はぎ)

3,200円

(税込3,520円)



武岡本店  
鹿児島市武岡3丁目5-6

☎099-282-0370



伊敷ニュータウン店  
鹿児島市伊敷台4丁目2-15

☎099-220-0088

