

長月

特撰旬彩会席

食前酒

く長命延命靈力の地酒く 長命泉

先附

蒸し鮑の菊浸し
菊菜 生木耳 干口子 酢橘ジュレ

前菜

一、萩和え
千葉県産落花生と枝豆 玉蜀黍 小豆
松の実 花穂紫蘇 萩和え

一、鯖の小袖寿司 小芋のゆかり塗し
車海老のキャビア添え
千葉県産新蓮根の酢漬け 梅肉
唐墨大根 揚げ銀杏

煮物椀

清汁仕立て
鰹松 焼茄子 隠元豆 梅肉 酢橘

造り

【千葉県 銚子港より】
鰯 雲丹のせ帆立
あしらいい一式

焼肴

甘鯛の若狭焼き
秋の茸と空心菜の太白胡麻油炒め

中華海月 揉胡瓜 ミニトマト 振り柚子

合肴

羽二重蒸し
鰹鱈 自家製胡麻豆腐 芽葱餡 露生姜

強肴

【地元 井村牧場より】
千葉県へれ肉 千葉県産玉葱のソースにて
地元農家のお野菜を添えて
焼大葉百合根 百合根餡 雲吞の皮 黒七味

御飯

千葉県産こしひかり 多胡米

汁

滑子の赤出汁

香の物

成田名産瓜鉄砲漬け 覚珠

水物

無花果とチーズのムース
赤ワインジュレ掛け

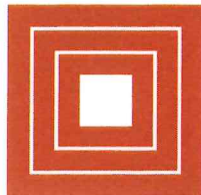
甘味

栗もんぶらん

歌舞伎

京会席

千葉の恵み



長月 旬彩会席

食前酒 長命延命靈力の地酒 長命泉

光 附 鱧と松茸のお浸し
菊菜 菊花 酢橘ジュレ

前 菜 一、萩和え
千景県産落花生と枝豆 玉蜀黍 小豆
松の実 花穂紫蘇

一、葛の景盛り
鯖の小袖寿司 小芋のゆかり塗し
車海老のキャビア添え
千景県産新蓮根の酢漬け 梅肉
唐墨大根 揚げ銀杏

椀替わり 渡り蟹餡掛け
焼茄子 姫青梗菜 卸生姜 黒胡椒

造 里 【千景県 鮎子港より】
本日の千景地魚二種盛り
あしらい一式

焼 肴 秋鮭の柚庵焼き
秋の茸と空心菜の太白胡麻油炒め
中華海月 胡瓜 ミニトマト

強 肴 【千景県 井村牧場より】
千景牛リブロースのすき煮
玉葱 九条葱 丁子麩
温泉玉子と粉山椒にて

御 飯 千景県産こしひかり 多胡米
汁 滑子の赤出汁

香の物 成田名産瓜鉄砲漬け 覚弥
水 物 無花果の赤ワイン煮とチーズのムース
赤ワインジュレ掛け

歌舞伎

× 京会席 ×



× 千景の恵み ×