神無月　特選旬彩会席

食前酒　～長命延命霊力の地酒～　長命泉

先　附　蒸し鮑　無花果　数胡麻クリーム
シャインマスカット　生木耳　酢取茗荷
柚子の香りと美味出汁ジュレにて

替　り　一、薯蕷和え
百合根　零余子　生唐墨　山葵
一、甘海老と菊花のとんぶり和え

一、このわた蒸し

煮物椀　丸スープの薬膳仕立て
鱶鰭　蕪　花弁茸　青梗菜　棗　枸杞の実

造　里　【千葉県　銚子港より】
一、本日の鮮魚二種盛り
あしらい一式
一、雲丹寿し

焼　肴　かますの味噌柚庵焼き彩葱を添えて
紅楚蟹春巻き　加賀蓮根ピクルス

温　物　甘鯛の湯葉蒸し　菊花餡

強　肴　【地元農場　井村牧場より】
千葉牛リブロースすき煮
飛騨ジャンボ滑子　千葉県産玉葱　九条葱
温泉玉子と黒七味

御　飯　【千葉県産こしひかり　多胡米使用】
栗ご飯

菜　はたはた塩焼き

汁　揚げパンとレタスの赤出汁

香の物　成田名産瓜鉄砲漬け　覚弥

水　物　千葉県産和梨とナガノパープルのジュレ掛け

甘　味　自家製抹茶のテリーヌ

歌舞伎
京会席
千葉の恵み