霜月　　特選旬彩会席

食前酒　～長命延命霊力の地酒～　長命泉

先　附　甘鯛の蕪蒸し　銀餡かけ

替　り　一、柿と胡麻麩の白和え
　　松の実　隠元豆　花穂紫蘇
　一、焼かます小袖寿し　がり
　　紫頭巾　酢取茗荷
　一、秋の茸と菊菜・菊花のお浸し　糸雲丹

煮物椀　白味噌仕立て　柚子の香りと共に
　　熊海老葛粉揚げ　唐墨餅　大黒占地　鶴菜

造　里　【千景県　銚子港より】
　　本日の鮮魚二種盛り
　　あしらい一式

焼　肴　【地元農場　井村牧場より】
　　千景牛サーロインのロースト
　　里芋餅粉揚げ　焼伏見唐辛子　紅景人参
　　霰絵白葱　有馬山椒たれ

進　肴　温州和え
　　紅楚蟹と貝柱　千胡瓜　針林檎とシャインマスカット
　　キャビア　黄身酢

強　肴　丸スープ仕立ての玉〆
　　鱶鰭　白菜　焼き胡麻豆腐　青梗菜
　　枸杞の実　陳皮　露生姜　黒胡椒

御　飯　千景県産　新米こしひかり　多胡米

菜　　いくら醤油漬け

汁　　清汁仕立て　梅　とろろ昆布　柚子

香の物　成田名産瓜鉄砲漬け　覚弥

水　物　洋梨の甲州煮　ナガノパープル　杏露酒ジュレ掛け

甘　味　【地元農家の薩摩芋を使用】
　　自家製バスクチーズケーキ　小豆

歌舞伎
京会席
千景の恵み