

季節会席

まつかぜ

松風

おしながき

前菜

「秋の香る旬彩盛り」

菊花秋日和 鯛焼き 菊花

柚子胡椒ジュレ

鶏香味仕立て 烏賊明太紅葉

おさつ紫絞り 秋の白和え

吹き寄せ稲穂 深山紅葉 公孫樹

御造里

「海からの幸」

土佐勘八造り 乙女鯛造り 鮪造り

芽物一式 土佐醤油

煮物

「多喜合せ」

里芋松茸見立て煮 木の葉南瓜煮

秋茄子揚げ煮 甘海老湯葉包み煮

筋無し豆

時肴

「秋仕立て」

彩り饅頭

海老 紅葉麩 三つ葉

茸和風餡かけ

松肴

「大地の恵み」

和牛ロースト

彩り野菜 赤黄パプリカ ミニトマト

染めおろし 胡麻ガーリック

揚肴

「秋の天麩羅」

松茸 海老 山伏茸 丸十 南瓜 銀杏

天塩

椀物

「清まし仕立て」

海老真丈

湿地茸 三つ葉 柚子

御飯

「秋の味覚」

松茸ご飯

酢みかん 三つ葉

香物

「ご飯のお供」

三種盛り

甘味

「本日のデザート」

抹茶プリン、生クリーム

旬の果実、伊パセリ

※旬の素材を用いておりますので内容が変更する場合がございます。
※当館で使用しているお米は全て高知県産を使用しております。



和食料理長
松本昌時