

若竹

前菜 「秋の香る旬彩盛り」

秋刀魚香味仕立て ミニ焼きいも

山吹鴨綾寄せ 海老白和え

慈姑輕羹焼き 吹き寄せ稲穂 深山紅葉

公孫樹

御造里 「海からの幸」

真鯛 鮪

芽物一式 土佐醤油

時肴 「秋仕立て」

松茸玉蒸し

鶏 銀杏 百合根 三つ葉

揚肴 「旬海の旨み」

カレイ旨み唐揚げ

丸十 南瓜 青唐

薬味 特製柚子ポン酢

松肴 「大地の恵み」

国産牛ヒレ肉ロースト

彩り野菜 赤黄パプリカ ミニトマト

和風あんかけ 山葵

椀物 「清まし仕立て」

海老真丈

湿地茸 菊花 三つ葉 柚子

御飯 「秋の味覚」

きのこ御飯

土佐酢みかん 三つ葉

香物 「ご飯のお供」

二種盛り

甘味 「本日のデザート」

紅芋プリン 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。



総料理長

松本昌時