

長月

食前酒

- ・柿と秋茸の白和え
- ・木の実麩田楽
- ・栄螺旨煮
- ・零余子と銀杏松葉串
- ・穴子小袖寿司
- ・酢取り茗荷
- ・銀鱈西京味噌焼き
- ・焼き栗甘露煮
- ・鳴門金時蜜煮
- ・柿卵
- ・根菜煎餅

前菜

土瓶蒸し

- 車海老 鱧湯引き 松茸 三つ葉 酢橘

御吸物

海ノ幸 御造り盛合せ

- 築地直送本鮪 馬面薄造り
- 一本釣り本日の鮮魚
- 肝醬油 あしらい一式

造り

御焼物

秋鮭と木ノ子の自家製味噌焼き

- 焼き栗 松茸小芋 あしらい

御煮物

糸撚魚煮付け

- 生姜の香り

肉料理

十勝ハーブ牛ロース肉の炙り焼き

- 自家製生姜ソース掛け
- 季節野菜添え

揚物

海老磯霰揚げ 十勝産柳葉魚の天麩羅

- 秋茄子 花卉茸 茗荷
- 生青海苔出汁

御飯物

秋刀魚の焼き込みご飯

- 赤出汁 トロ湯葉 三つ葉 若布 香の物

水菓子

デザート

ダイワロイネットホテル和歌山
板長 栗垣 友和

※天候、入荷状況により内容変更致します場合がございます。

