



神楽月料理長おまかせコース

五〇〇〇円(税込五五〇〇円)

【光附】シャインマスカットと大徳寺麩の白和

【小吸椀】煎り米仕立て 牡蠣吸い

【造里】戻りかつお薫焼き 寒鰯炭落とし 平目昆布

【炭火焼き】さわら味噌幽庵焼き 雪室熟成じやが芋

【強肴】蝦夷鹿のカツ 木枯らし醤油

【かきにく】かきにく 菊かぶら

【肉料理】和牛の出汁ローストビーフ

【土鍋】かますと風干し茸の土鍋ごはん

※『松茸の土鍋ごはん』にご変更承ります。

・一人前一二〇〇円(税込)

・グループ皆様でのご注文となります。

・松茸土鍋変更は十一月中旬までの販売

【留椀】伊予美人のお味噌汁

【甘味】手練りわらび餅

※二名様からのご注文となります

※仕入れにより内容は異なります

※写真はイメージです

吉日 紅炉庵

料理長 高村伸征





牡蠣尽くし懐石 七〇〇〇円 (税込七七〇〇円)

【先附】季節の逸品

【小吸椀】牡蠣の清汁仕立て

【生牡蠣】本日の生牡蠣二種盛り

【造里】お造り三種盛合せ
↳ 蕈焼き炙り造りと炭落とし

【小鍋】牡蠣とうふ

【天婦羅】真牡蠣の天ぷら

【強肴】かきにく 菊なます

【肉料理】黒毛和牛の出汁ローストビーフ

【土鍋】真牡蠣の土鍋ごはん

【留椀】牡蠣のお味噌汁

【甘味】手練りわらび餅

※二名様からのご注文となります

※仕入れにより内容は異なります

※写真はいメージです

吉日 紅炉庵

料理長 高村伸征



極み懐石

八〇〇〇円 (税込八八〇〇円)

【先附】シャインマスカットと大徳寺麩の白和

【椀替わり】旬魚の鉄瓶蒸し

【生牡蠣】本日の生牡蠣刺し

【造里】戻りかつお薫焼き、寒鰯炭落とし、平目昆布炙

【炭火焼き】さわら味噌幽庵焼き、雪室熟成じやが芋

【強肴】蝦夷鹿のカツ、木枯らし醤油

【牡蠣肉】かきにく、菊かぶら

【肉料理】黒毛和牛の炭火焼

【土鍋】和牛すきしやぶと和出汁土鍋ごはん

【留椀】伊予美人のお味噌汁

【甘味】手練りわらび餅

※二名様からのご注文となります

※仕入れにより内容は異なります

※写真はイメージです

吉日 紅炉庵

料理長 高村伸征