

9月10月限定



【鮓和食コース】

『江戸前鮓と名残鱧しゃぶ小鍋』 &

『黒毛和牛の炙り肉寿司と和牛炭焼き』

七二〇〇円 ↓ 六六〇〇円 (税込)

【光附】鱧皮の琥珀寄せ 秋茄子 銀杏南京 鱧南蛮

【造里】戻り鰹焼き霜 紅葉鯛

【鍋物】9月：名残り鱧と鱈、秋茸の黄金出汁小鍋

10月：鹿児島産ぶり”獅子”しゃぶ小鍋

【炙鮓】黒毛和牛炙り鮓、英国産マルドン塩と醤油ジユレ、

【天婦羅】阿武隈サーモンのレアフライ

鮭川村 黒舞茸の天ぶらハモンセラノ添え

【肉料理】黒毛和牛の炭火焼き 神楽南蛮味噌 山葵 炭塩

【江戸前鮓】本日の江戸前鮓五種

【留椀】里芋と青さ海苔のお味噌汁

【甘味】西洋梨のシャーベット

※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 森福美

9月10月限定



【極みコース】

『松茸と鮑の天ぷら&鱧しゃぶ小鍋』と

『炙り肉寿司&黒牛ステーキ&鯛めし』

五〇〇〇円(税込五五〇〇円)

【先附】本日の先付け

【造里】戻りかつお焼霜 秋茸の雲和え

【小鍋】9月：名残り鱧(はも)の黄金出汁しゃぶ小鍋

10月：鹿児島産ぶり”獅王”しゃぶ小鍋

【寿司】黒毛和牛の炙り肉寿司

【天麩羅】松茸とあわびの天ぷら

【凌ぎ】自家製 生豆富 銀飴

【肉料理】黒牛の富士溶岩ステーキ

【土鍋】秋鮭と秋茸の土鍋

【留碗】里芋と青さ海苔のお味噌汁

【甘味】西洋梨のシヤーベツト

※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せ

※写真はイメージです



吉日 紅炉庵

料理長 森福美

9月10月限定



【紅コース】

『鯛めし土鍋のひつまぶし』

全9品のカジュアルコース

四〇九〇円(税込四五〇〇円)

【先附】本日の先付

【造里】戻りかつお焼霜 小鉢

【小鍋】紅葉鯛の黄金出汁しゃぶ小鍋

【天婦羅】広島産牡蠣フライ

【凌ぎ】自家製生豆腐 銀餡

【肉料理】黒牛の富士溶岩ステーキ

【土鍋】鯛めし土鍋ご飯のひつまぶし 鯛胡麻和え 和出汁

【留碗】大源味噌のお味噌汁

【甘味】季節のシャーベット



※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 森福美