

令和二年 和食（季節の会席）秋

グレードアップ食

食前酒

山ワイン

（富山県内最古のワイナリーで造られましたワインです。）

前菜

帆立 蟹身抜き 蛸烏賊粕漬 アスパラ
イクラ 赤海老 人参の葉

造り

本日のお造り 五種盛り

焼物

クエ幽庵焼コンソメ掛け

炊合せ

蕪 里芋 焼茄子 青身 菊花餡

鍋物

寄せ鍋（白味噌仕立て）

酢物

甘鯛 秋刀魚燻製

椀物

さらさら汁

御飯

富山県産 コシヒカリ

香物

漬物二種

デザート

バイキング（フルーツ ケーキ 和菓子）

※料理内容は仕入状況などにより変更する場合がございます。
予めご了承下さい。