



和洋コース **奏** ～SOH～

- 
- ・ 食前酒 紀州梅酒
 - ・ 先附 長芋短冊と海老の柚子味噌掛け
散らし揚げ銀杏
 - ・ 洋菜 鶏ムネ肉の低温調理 オレンジソース
 - ・ 御造里 四種盛り
 - ・ 蓋物 合鴨と秋野菜の炊合せ
 - ・ 洋皿 牛ヒレ肉のポワレ ポルチーニ香る茸ソース
 - ・ 鍋物 甘鯛みぞれ鍋
 - ・ 食事 松茸御飯
 - ・ 留椀 松茸清汁
 - ・ 香の物 三種盛り
 - ・ デザート 季節のデザート
- 

※当日の仕入れ状況等によりメニューが変更になる場合がございます。