

会席「御室」

前菜 猪口、胡麻和え

赤芋茎、春子旨煮、三度豆

楓皿、銀杏豆富 火取かます小袖寿司

尼子鞍馬煮 子持若布 むかご真蒸松風焼き

松葉串、海老吉野煮、餅銀杏、永源寺麹蒟

公孫樹有平 紅葉麩 菊花大根 松葉牛蒡

吸物

蕪蒸し

薄口べっ甲仕立て

鰻つけ焼き 百合根 椎茸

山葵 銀杏 なめこ 三つ葉

造り

真鯛うす造り

上鮪 赤貝 生雲丹

あしらい一式

焼物

のど黒一汐

国産牛山椒焼

キャラ煮 はじかみ生姜

焚合

海老芋もち粉揚げ

海老菊花あんかけ

茶筌小茄子 湯葉煮 舞茸煮

青身 柚子

酢物

毛蟹酢

法連草 若布 もずく 山芋

大徳寺麩旨煮 酢取り茗荷

強肴

鮑ステーキ

紫蘇バターソース 柴野菜 芽葱

御飯

釜炊大根御飯

宍道湖しじみ赤味噌仕立て

止椀

四種盛り合わせ

水菓子

フルーツカクテル盛り

祇園辻利アイス

入荷の都合により内容が異なります