

秋薫る、旬の味覚

志ぶ家 秋の懐石のご案内

秋の旬味、松茸を贅沢に使った「松茸づくし」、厳選した秋の素材を活かした懐石料理。志ぶ家で味わう秋の味、是非ご堪能下さい。

◆松茸づくし

九月一日ー十一月十日

お品書き
松茸の土瓶蒸し
松茸のホイル焼
松茸と海老の天麩羅
松茸釜飯
香の物 汁物
デザート 栗のアイスクリーム

二、九八〇円

お一人様税込価格

◆秋の懐石

九月一日ー十一月十日

お品書きの一例
前菜 秋景色
向付 戻りカツオ
焼物 秋茄子の田楽
揚物 松茸のはさみ焼
食事 季節の天麩羅
甘味 秋鮭の棒寿司いくら添え

四、〇〇〇円

お一人様税込価格



※写真はイメージとなります。また食材により内容が異なる場合がございますのでご了承下さい。

次回予告 ふぐづくし 11月中旬～



魚本陣 志ぶ家