

音楽会  
特別コース

# 奏

-かなで-

4,000円(税込)



※写真はイメージです

## お品書き

### 前菜

白きくらげとほうれん草のお浸し

丸十ずんだ和え

やまぶき玉子の出し巻き

丸十レモン煮

大黒しめじ

丹波若鶏柚子胡椒焼き

銀鮭西京焼き

紅葉麩

松葉そば

蓮根チップ

合わせ野菜

### 造り

鯛 鮪

### 替り鉢

豊年じょうよ饅頭菊花餡かけ

### 揚げ物

秋茄子と海老のはさみ揚げ

松茸天婦羅

### 蒸し物

茸の茶碗蒸し

### 食事

秋鮭ときのこの釜飯

### 香の物

二種盛り

### 留

順才の赤出汁

### 水物

やまぶき卵のプリン





※写真は音色コースのイメージです

おまかせにぎり寿司九貫のついた

寿司カウンター限定 **音色** -ねいろ- コース

4,000円(税込)

- ・先付け三種
- ・造り三種
- ・煮物
- ・焼き物
- ・揚げ物
- ・にぎり寿司九貫
- ・留椀
- ・甘味

季節会席

茶屋かご膳

3,300円(税込)

- ・小鉢三種
- ・造り
- ・蒸物
- ・揚げ物
- ・にぎり寿司
- ・留椀
- ・甘味
- ・飲物



※写真は茶屋かご膳のイメージです



-やまと-

**大和** 2,750円(税込)

赤出汁付

鯛・中トロ・カンパチ・雲丹・イクラ  
数の子・海老・赤海老・帆立・蟹・穴子・印玉



秋の味覚の王様松茸、ナスやカボチャを天婦羅に！許橋を絞ってどうぞ

松茸天婦羅

1,078円(税込)



黒米もち麦と山の芋を葛でもっちり練り上げ菊の花びらの餡で仕上げました

豊年じょうゆ饅頭菊花餡掛け

682円(税込)



香ばしさとほくほくとした食感がやみつきになるこの時期ならではの一品

煎り銀杏

638円(税込)



松茸や鱧など素材の香りと旨味が溶け込んだ出汁をじっくりと味う逸品

松茸の土瓶蒸し

1,408円(税込)

秋の逸品

ドリンクメニュー

※価格は全て税込です

生ビール(ザ・プレミアムモルツ)

中ジョッキ

グラス

627円  
440円

チューハイ

レモン・ライム・カルピス

495円

知多ハイボール

660円

グラスワイン(赤・白) 550円

日本酒

白鶴佳撰(燗・ひや)

一合 440円

二合 880円

春鹿(純米超辛口) 880円

亀の海(旨純/辛純) 880円

黄桜ピアノ(スパークリング) 300ml 990円

焼酎

大隅(芋/麦) 660円

梅酒/ゆず酒 495円

ソフトドリンク

各330円

ウーロン茶

カルピス

コーラ

オレンジジュース

※当店では、お通し代として

お一人様330円(税込)を

頂戴しております。