

神無月の御献立

蟻虫坏戸

瀬戸内の海の幸・地元廿日市の山の幸を使つた
創作会席を五感でお楽しみください

胡桃豆腐

【とろ湯葉、菊菜浸し、山葵庵
生雲丹、葡萄、煎り胡桃】

無花果醍醐

巣寿司

塩鴨

車海老琥珀寄せ
カマス酢浸し

丸十雑魚味噌

南瓜カステラ

鱈の子玉締め

穴子ずんだ焼き

大野浅利

御月見仕立て

【菊花万頭、白髪葱、ブラックペッパー】

瀬戸内新鮮盛り合わせ

【穴子、鯛、鰆、縞鰯】

秋鱈と茸の鍋

蛸、太刀魚、鰯

【白舞茸、鮑茸、平茸、なめこ、椎茸】

広島牛炙り マスターードソース

【米茄子、ブロッコリー、浅付
無花果、トマト】

穴子フライ 酒盃香煎

【酢立】
宮島バッカーノジエラート

穴子飯蒸し 山芋リース

【鮑、鱈、蝦蛄、鮭子、焼き茄子】

穴子飯蒸し

【共地庵、栗】

水物

〆

冷皿

かほり

箸休

炙り

焜炉

割鮮

潮

夜長月

忽ち

謹製プリン

【甘納豆】