

地鳥会席

八〇〇〇

先付 柿の鳥身隠し和え

石榴 春菊 白葡萄

蟹と焼き茄子の生姜酢和え

赤ずいき 白木耳

椀 蕪とつくね射込みの菊花椀

柚子 もつて菊

向付 酒肴盛り合せ

むね肉のたたき とろろ掛け

砂肝と焼き木の子ポン酢

笹身と梨の市松

炙りハラミ 紅葉和え

合鴨のコンフィ

バルサミコモスタード

焼物 一の焼(比内地鶏使用)

せせりとジャンボマツシユの挟み焼き

手羽先塩焼き

無花果団栗

二の焼

もも肉の朴葉焼き 牛蒡味噌

粟麩

银杏

紅葉人参

公孫樹

凌ぎ 胡桃豆腐 湯葉包み

芽葱 わさび

煮物 合鴨もも肉やわ煮

揚物 つくねの蓑揚げ 実り獅子唐

食事 松茸おこわ

香の物

甘味 栗のもちつとモンブラン

宵の口

鳥会席

七〇〇〇

先付 柿の鳥身隠し和え

石榴 春菊 白葡萄

椀 蕪とつくね射込みの菊花椀

柚子 もつて菊

向付 酒肴盛り合せ

むね肉のたたき とろろ掛け

砂肝と焼き木の子ポン酢

合鴨のコンフィ

バルサミコマスタード

焼物 一の焼(比内地鶏使用)

せせりとジャンボマッシュユの挟み焼き

手羽先塩焼き

無花果団栗

二の焼

もも肉の朴葉焼き 牛蒡味噌

粟麩

銀杏

紅葉人参

公孫樹

凌ぎ 胡桃豆腐 湯葉包み

芽葱 わさび

煮物 合鴨もも肉やわ煮

食事 松茸おこわ

香の物

甘味 栗のもちつとモンブラン

宵の口

鳥鍋会席コース 七〇〇〇

先付 柿の鳥身隠し和え

石榴 春菊 白葡萄

蟹と焼き茄子の生姜酢和え

赤ずいき 白木耳

向付 酒肴盛り合せ

むね肉のたたき とろろ掛け

砂肝と焼き木の子ポン酢

炙りハラミ 紅葉和え

焼物 炭焼き盛り合せ

凌ぎ 胡桃豆腐 湯葉包み

鍋 鳥みそ鍋

もも肉 レバー きんかん

九条葱 長葱 玉葱 なら

豆腐 こんにゃく

食事 そぼろの玉子とじご飯

甘味 栗のもちつとモンブラン

宵の口

鳥鍋会席コース 七〇〇〇

先付 柿の鳥身隠し和え

石榴 春菊 白葡萄

蟹と焼き茄子の生姜酢和え

赤ずいき 白木耳

向付 酒肴盛り合せ

むね肉のたたき とろろ掛け

砂肝と焼き木の子ポン酢

炙りハラミ 紅葉和え

焼物 炭焼き盛り合わせ

凌ぎ 胡桃豆腐 湯葉包み

鍋 鳥スープ炊き

もも肉 むね肉 手羽元 手羽先

白菜 しめじ えのき茸

長葱 豆腐

食事 玉子雑炊

又は

揚げそば

甘味 栗のもちつとモンブラン

宵の口

鳥鍋会席コース 七〇〇〇

先付 柿の鳥身隠し和え

石榴 春菊 白葡萄

蟹と焼き茄子の生姜酢和え

赤ずいき 白木耳

向付 酒肴盛り合せ

むね肉のたたき とろろ掛け

砂肝と焼き木の子ポン酢

炙りハラミ 紅葉和え

焼物 炭焼き盛り合せ

凌ぎ 胡桃豆腐 湯葉包み

鍋 合鴨の出汁しゃぶ

もも肉 むね肉 皮

九条葱 長葱

細卷湯葉 胡麻麩

食事 日本蕎麦

甘味 栗のもちつとモンブラン

宵の口

鳥鍋コース

六〇〇〇

先付 菊菜と茸の菊花浸し

石榴 春菊 白葡萄

向付 酒肴盛り合せ

むね肉のたたき とろろ掛け
砂肝と焼き木の子ポン酢

焼物 炭焼き盛り合せ

鍋 鳥みそ鍋

もも肉 レバー きんかん
九条葱 長葱 玉葱 なら
豆腐 こんにゃく

食事 そぼろの玉子とじご飯

甘味 栗のもちつとモンブラン

宵の口

鳥料理 

鳥鍋コース

六〇〇〇

先付

菊菜と茸の菊花浸し

石榴 春菊 白葡萄

向付

酒肴盛り合せ

むね肉のたたき とろろ掛け
砂肝と焼き木の子ポン酢

焼物

炭焼き盛り合わせ

鍋

鳥スープ炊き

もも肉 むね肉 手羽元 手羽先
白菜 しめじ えのき茸
長葱 豆腐

食事

玉子雑炊

又は

揚げそば

甘味

栗のもちつとモンブラン

宵の口

鳥料理

鳥鍋コース

六〇〇〇

先付 菊菜と茸の菊花浸し

石榴 春菊 白葡萄

向付 酒肴盛り合せ

むね肉のたたき とろろ掛け
砂肝と焼き木の子ポン酢

焼物 炭焼き盛り合せ

鍋 合鴨の出汁しゃぶ

もも肉 むね肉 皮

九条葱 長葱

細巻湯葉 胡麻麩

食事 日本蕎麦

甘味 栗のもちつとモンブラン

宵の口

鳥料理