

秋の会席料理

平成30年9月～平成30年11月末

～予約制～

※9月初旬は前の季節、11月下旬は次の季節の料理が献立に入ることがございます。

※写真、献立は一例です。仕入れ状況により内容が変わる可能性があります。

みやび

雅会席 8,640円 (税込)



献立例

前菜～秋の山海珍味《雅》
 吸物変わり～紫蘇入り細そば
 造里～鮮魚盛り合わせ《雅》
 煮物～甘鯛白菜包み蒸し
 滑子あん掛け
 台物～和牛と茸のホイル焼き
 焼物～伊勢海老マヨネーズ焼き
 揚物～カニ天婦羅
 蒸物～松茸茶碗蒸し
 御飯～カニ飯、香の物、赤出し
 季節のデザート

※甘鯛は別の魚に変更する場合がございます。

はな

華会席 6,480円 (税込)



献立例

前菜～秋の山海珍味《華》
 吸物変わり～紫蘇入り細そば
 造里～鮮魚盛り合わせ《華》
 煮物～甘鯛白菜包み蒸し
 滑子あん掛け
 台物～和牛と茸のホイル焼き
 焼物～太刀魚 白醤油焼き
 揚物～秋刀魚天婦羅
 蒸物～松茸茶碗蒸し
 御飯～カニ飯、香の物、赤出し
 季節のデザート

※甘鯛は別の魚に変更する場合がございます。

きみ

紀見会席 4,320円 (税込)



献立例

先付～季節の三種盛り
 造里～鮮魚盛り合わせ
 煮物～甘鯛白菜包み蒸し
 滑子あん掛け
 台物～豚と茸のホイル焼き
 揚物～秋刀魚天婦羅
 蒸物～松茸茶碗蒸し
 御飯～カニ飯、香の物、赤出し
 季節のデザート

※甘鯛は別の魚に変更する場合がございます。

お子様料理

1,620円

ハンバーグやフライ物のプレート、
 サラダ、スープ、カレーライス、
 デザートが付きます。

※小学6年生まで



イメージ写真

※料理写真はイメージです、仕入れ状況によりメニューが変更する場合がございます。

紀伊見荘 平成30年