

# 室

## 2019「旬を味わう」 秋の特選料理

期間：10月1日～10月31日

お一人様 ワンドリンク付 2800円(税込) ランチ・ディナーとも要御予約



※写真はイメージです

### 御品書き

#### 先付

蟹身、紅葉和え  
水菜、黄菊  
網茸、絲南蛮

#### 吸物

松茸土瓶蒸し  
蛤、鶏肉、海老  
銀杏、絲三つ葉  
添えすだち

#### 刺身

鮪、かん八、焼霜鯛  
妻一式

#### 焼物

かます抽庵焼き  
柴めおろし  
酢取り茗荷子

#### 強肴

前澤牛陶板すき焼き  
木の子、野菜色々  
生玉子添え

#### 煮物

海老活部煮  
蕪 炊き  
スナックエンドウ  
紅葉

#### 揚物

鱧白子天婦羅  
青唐、薬味  
美味出し汁

#### 食事

更科蕎麦  
薬味、温汁

#### 水菓子

梨、柿

御予約：019-625-2711(ホテル)、019-651-0922(室)