



MIYOSHI



PEARL STAR HOTEL
ATAMI

霜月献立

渚

季菜

甘海老紅葉和え
秋刀魚雲丹焼
蕪玉×
百合根 木茸 銀鮎
鮫鱈二見和え
京人参カステラ
牡蠣オイル漬け
干し柿麩

御椀

『清水仕立て』
蛤真薯 京人参 大根、木の芽

御造り

旬の鮮魚色々
妻 芽物色々 山葵 土佐正油

焼八寸

真名鯉西京漬け
丸十蜜煮 千枚蕪 海老酒盗焼

炊き合せ

長芋白煮 甘鯛焼浸し
もみじ麩 焼葱 ぶり柚子

止肴

赤貝と黄菊のゼリー寄せ湯葉包み
三つ葉 溶き辛子

強肴

鮑酒蒸し
若芽 湿地 バター レモン 肝酢

食事

はらこ飯

香の物

里漬け色々

止椀

赤出汁
ちぎり麩 打ち葱 粉山椒

水菓子

リキュールトマト

甘味

柿練切り

お一人様

一六、〇〇〇円
(一七、六〇〇)*

* (内の税込料金に別途サービス料(10%)を加算させていただきます。)

*仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。

霜月献立

丹那

季菜

甘海老紅葉和え
秋刀魚雲丹焼
蕪玉×
百合根 木茸 銀鮓
鮫鱈二見和え
京人蔘カステラ
牡蠣オイル漬け
干し柿麩

御椀

『清水仕立て』
蛤真薯 京人蔘 大根、木の芽

御造り

旬の鮮魚色々
妻 芽物色々 山葵 土佐正油

焼八寸

真名鯉西京漬け
丸十蜜煮 千枚蕪

炊き合せ

長芋白煮 甘鯛焼浸し
もみじ麩 焼葱 ふり袖

止肴

赤貝と黄菊のゼリー寄せ湯葉包み
三つ葉 溶き辛子

強肴

飛騨牛炙り
山葵味噌 南瓜 焼茄子 椎茸

食事

はらこ飯

香の物

里漬け色々

止椀

赤出汁
ちぎり麩 打ち葱 粉山椒

水菓子

リキュールトマト

甘味

柿練切り

お一人様

1,300円

1,430円*

* (内の税込料金に別途サービス料(10%)を加算させていただきます。)

*仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。

霜月献立

十国

季菜

甘海老紅葉和え
秋刀魚雲丹焼
蕪玉×
百合根 木茸 銀鮎
鮫鱈二見和え
京人参カステラ
牡蠣オイル漬け
干し柿麩

御椀

『清水仕立て』
蛤真薯 京人参 大根、木の芽

御造り

旬の鮮魚色々
妻 芽物色々 山葵 土佐正油

焼肴

焼鯿大根
丸十蜜煮 千枚蕪

炊き合せ

小鍋にて
鰯つみれ 長葱 豆腐 湿地 小松菜 蕪

止肴

白身魚の酢味噌和え
分葱 くこの実 百合根

食事

はらこ飯

香の物

里漬色々

止椀

赤出汁
ちぎり麩 打ち葱 粉山椒

水菓子

リキュールトマト

甘味

柿練切り

お一人様 一〇、〇〇〇円

(一、〇〇〇)*

* (一)内の税込料金に別途サービス料(10%)を加算させていただきます。

*仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。

一品料理

前菜

甘海老紅葉和え
秋刀魚雲丹焼
蕪玉×
百合根 木茸 銀鮎
鮫鱈二見和え
京人参カステラ
牡蠣オイル漬け
干し柿麩

三、〇〇〇円
(三、三〇〇)*

御造り

旬の鮮魚 四種盛り

一、五〇〇円
(一、六五〇)*

焼肴

真名鰹西京漬け
丸十蜜煮 千枚蕪

一、八〇〇円
(一、九八〇)*

炊き合せ

長芋白煮 甘鯛焼浸し
もみじ麩 焼葱 ふり袖

二、〇〇〇円
(二、二〇〇)*

焼き物

飛騨牛炙り 味噌柚庵漬け
山葵味噌 南瓜 焼茄子 椎茸

二、八〇〇円
(三、〇八〇)*

口替り

リキュールトマト

七〇〇円
(七〇七)*

進肴

鮑酒蒸し

五、〇〇〇円
(五、五〇〇)*

金目鯛姿煮

五、〇〇〇円
(五、五〇〇)*

飯し物

おまかせにぎり

五、〇〇〇円
(五、五〇〇)*

バラチラシ

三、八〇〇円
(四、一八〇)*

* () 内の税込料金を別途サービス料(10%)を加算させていただきます。
* 仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。