

先付け

丹那牛乳胡麻豆富　雲丹　キャビア　本わさび
戻り鰹と秋茄子の重ね和え

前　菜

季節の小鉢もの　柿と生ハムチーズ　秋刀魚の炙り寿司
秋鮭の西京焼き　塩入り銀杏とむかご

お吸物

松茸と旬魚の土瓶仕立て　酢橘　三つ葉

御造里

本鮪　伊勢えび　鯛　天城山本山葵

お凌ぎ

南瓜の摺り流し　南瓜の素揚げ

台の物

鮑と三島産蕪の雲丹変わり焼き　蕪と浜松産地海苔の餡

止め肴

静岡県産ダイヤモンド富士牛の炙り焼き
蓮根　大黒しめじ　大井川醤油とバルサミコとレモンのソース

御食事

栗ごはん　赤出汁　香の物

水菓子

静岡和紅茶絹流し　シャインマスカット　セルフィーユ

※写真はイメージです