

極み 秋会席

【食前酒】梅酒

【旬味】菊菜と松茸浸し

カジキ有馬焼き

さんま小袖寿司

松景銀杏・むかご

鮎甘露煮・月光柿

ローストポーク

【獲れびち】その日に獲れたお造り盛合わせ

特製カルパッチョソース・お塩

【炙り】新鮮なお刺身を

炙りとしてお楽しみ下さい

味付けのど黒炙り

【地産】活鮑

お刺身もしくは酒蒸し

【逸品】極上牛

サーロインステーキ

【野菜】旬野菜のサラダ

特製ソースと共に

「おもてなしの一品」

れんこん麺秋野菜のかき揚げ

【羽咋自慢】羽咋産有機コシヒカリの

のど黒飯

【香物】お香物

【季節の恵み】季節のデザート盛り合わせ