

雅

九五〇〇円

先付け

黒胡麻豆腐
引き上げ湯葉 いくら 旨出しジュレ
槍烏賊酒煎りと福岡県産分葱酢味噌和え
朝倉紅蓼

吸物

茸真丈
白木海月 鶴菜 紅葉人参 撥柚子

造り

本日のお造り三種盛り合せ
山葵 大葉 芽紫蘇 あしらひ

焼肴

鱈袖香焼き
焼き占地 焼き目栗 酢取り野菜
若水菜浸し 糸花鰹
海老道明寺揚げ
青菜 宗像の塩

合肴

真鯛煮付け
牛蒡 小芋 三度豆 針生姜 木の芽

温物

蓮根饅頭
紅葉麩 青菜 山葵 菊花餡

御飯

栗御飯 又は 白御飯
香の物 留椀

水物

季節の果物 ワインゼリー掛け

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

先付け

黒胡麻豆腐
引き上げ湯葉 いくら 旨出しジュレ
若水菜 白舞茸お浸し 糸花鰹
槍烏賊酒煎りと福岡県産分葱酢味噌和え
朝倉紅蓼

吸物

薄葛仕立て
蟹真丈 白木海月 鶴菜
紅葉人参 露生姜

造り

本日のお造り三種盛り合せ
大葉 山葵 花穂紫蘇 あしらひ

組肴

かます焼き浸し
酢取り野菜 茄子揚げ浸し 生姜
和牛いちぼローストビーフ
添え野菜 和風ソース 柚子胡椒卸し

揚げ物

海老 福岡県産真鯛磯辺揚げ
野菜彩々盛り合せ

温物

蓮根饅頭
紅葉麩 青菜 山葵 菊花餡

御飯

握り寿司と細巻き寿司盛り合せ
留椀

水物

季節の果物盛り合せ ワインゼリー掛け

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

花暦

※御予約制

二二〇〇〇円

前菜

菊菜 やなぎまつたけ 湯葉浸し いくら
渡り蟹 刻み胡瓜 花びら茸 ラティツシユ 菊花
魚醬酢ジュレ 露生姜

吸物

清汁仕立て
福岡県産穴子真丈 松茸
青梗菜 吹寄せ 松葉柚子

造り

本日のお造り五種盛り合せ
山葵 大葉 花穂紫蘇 あしらひ

焼肴

九州産のどくろ若狭焼き かぼす
焼き目栗 法蓮草お浸し 糸花鰹 銀杏
むかご松葉刺し 稲穂

合肴

和牛ローストビーフ味噌焼き
小蕪 福岡県産王りんぎ茸ソテー
焼き葱 かもじ葱 朴葉

温物

徳利蒸し
九州産天然海老 名残り鱧
焼き占地 白菜 菊菜 絹豆腐
薬味 割りぼん酢

御飯

栗御飯 香の物 留椀
又は
茸雑炊 香の物

水物

福岡銘菓と八女茶 お口直しの旬の果物

※特別会席の為、ライフ&スタイル会員様向けの

クレイジーウエンスデー・パーティー券はご利用いただけません。

※全ての会員様の割引は20%までとさせていただきます。

※入荷状況により一部内容が変更になる場合がございます。

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。