

今しか味わえない、  
香り立つ秋の味覚で  
ちよっと贅沢に。



出  
この秋、  
限定。

10月31日までの限定出汁

## 松茸とトリュフ薫る贅沢和出汁

松茸とトリュフの贅沢な香りに、枕崎産本枯節と  
焼きあごの優しい味わいの和風出汁。  
めには松茸トリュフ雑炊をお楽しみいただけます。



### 【秋の前菜】

今が旬「松茸」  
プラス500円



高知県産秋茄子の煮浸し。  
〜ピリ辛肉みそと一番出汁ジュレを添えて〜  
高知県産の秋茄子を葉揚げし、店仕込の1番出汁に漬けこ  
みました。ピリ辛の肉みそと極み出汁のジュレソースと一  
緒に召し上がってください。秋を感じる商品です。



今が旬なマーブルポテトサラダ！  
今が旬！茨城産の紅芋を贅沢に使用した旬な今  
だからこそ出来るポテトサラダです。味付けは薬  
材を活かしたシンプルテイストに仕上げます。

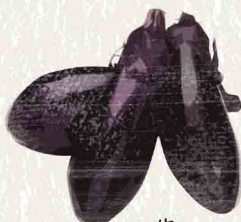


『巻きしゃぶ。』  
肉巻き専用秋野菜盛り。  
『巻きしゃぶ?!』  
新しいしゃぶしゃぶの楽しみ方の提案！  
お野菜をサッと10秒出汁にくぐらせ、その後お肉を入  
れお野菜を巻いて召し上がってください。  
※時期・天候によりお野菜が変わる可能性があります。

### 旬な秋野菜届きました



つるむらさき



秋茄子



カボチャ



紅芋

※全てのコースでお召し上がりいただけます。