**九谷**

お昼テーブル席のみ

**<先付>秋茄子葛豆冨　共地**

**<前八寸>焼秋刀魚菊花浸し・鱧皮と胡瓜昆布漬け**

**・揚げ牛蒡・槍烏賊　分葱　沼田和え 他**

**<お向>本日のお造り 旬のあしらい色々**

**<焼物>秋鮭粕漬け　ブロッコリーソウス**

**<煮物>蕪射込み鶏そぼろ　野菜出汁**

**<食事>山形つや姫**

**＜添鉢＞とろろ**

 **香の物 三種盛り，留椀**

**<デザート>アーモンドパフェ**

**＊献立の変わり目は内容が異なる場合がございます。**

**丹波**

**<先付>秋茄子葛豆冨　共地**

**<椀盛>バターナッツすり流し　紅葉鯛吉野煮**

**<お向>本日のお造り二種 旬のあしらい色々**

**<煮物>蕪射込み鶏そぼろ　野菜出汁**

**<焼八寸>秋鮭粕漬け　ブロッコリーソウス**

 **魳蓮根パプリカ利休酢・焼秋刀魚菊花浸し　 他**

**<食事>山形つや姫　白米**

**＜添鉢＞とろろ**

 **香の物 五種盛り，留椀**

**<デザート>アーモンドパフェ**

**＊献立の変わり目は内容が異なる場合がございます。**

**薩摩**

**<先付>秋茄子葛豆冨　共地**

**<椀盛>バターナッツすり流し　紅葉鯛吉野煮**

**<お向>本日のお造り三種 旬のあしらい色々**

**<八寸>鱧皮と胡瓜昆布漬け・槍烏賊　分葱　沼田和え 他**

**<焼物>南瓜海鮮焼き　紅白そうす**

**<進肴>小鍋立て　ふぐ　野菜各種**

**<食事>山形つや姫　白米**

**＜添鉢＞とろろ**

 **香の物 五種盛り，留椀**

**<デザート>よし邑プリン**

 **コーヒーゼリー**

**＊献立の変わり目は内容が異なる場合がございます。**

**瀬戸**

**よし邑特選三題**

**<膳菜>一、アボカド　炙り海苔　練り酒盗**

 **一、五年物ほや　若芽**

**一、焼秋刀魚菊花浸し**

**<中皿>子持ち鮎西京焼き・南瓜海鮮焼き**

**・ソフトシェルシュリンプ**

**茄子と里芋牡蠣味噌焼き**

**・槍烏賊　分葱　沼田和え　他**

**<進肴>小鍋立て 　ふぐ　野菜各種**

**<食事>三種よりお選びください**

 **うな丼 又は 寿し 又は 鯛茶漬け**

**<デザート>よし邑プリン**

 **アイスコーヒーゼリー**

**＊献立の変わり目は内容が異なる場合がございます**

**楽**

**<前菜>一、五年物ほや　若芽**

 **一、焼秋刀魚菊花浸し**

**一、アボカド　炙り海苔　練り酒盗**

**<椀盛>バターナッツすり流し　紅葉鯛吉野煮**

**<お向>本日のお造り二種　旬のあしらい色々**

**<進肴>黒毛和牛炭焼き・鶏炭焼き**

**子持ち鮎西京焼き・ソフトシェルシュリンプ 他**

**<食事>土鍋御飯**

 **香の物 五種盛り，留椀**

**<デザート>よし邑プリン**

 **アイスコーヒーゼリー**

**黒豆ミルクショコラ**

**＊献立の変わり目は内容が異なる場合がございます。**

**伊万里**

**<先付>子持ち鮎西京焼き**

**<椀盛>土瓶蒸し　松茸　鱧**

**<お向>本日のお造り三種　旬のあしらい色々**

**本鮪ユッケ**

**<八寸>五年物ほや・秋茄子葛豆冨　共地**

**・バターナッツすうぷ・蕪射込み鶏そぼろ**

**ボカド　炙り海苔　練り酒盗**

**<焼物>炙り河豚**

**里芋牡蠣味噌焼き・南瓜海鮮焼き**

**<進肴>柔あわび伝法蒸し　べっこう餡**

**<食事>鯛茶漬け**

**<デザート>よし邑プリン**

 **アイスコーヒーゼリー**

**＊献立の変わり目は内容が異なる場合がございます。**

**備前**

**<先付>のどぐろ揚げ浸し**

**<椀盛>清汁仕立　菊花帆立**

**<お向>本日のお造り三種　旬のあしらい色々**

**本鮪ユッケ**

**<八寸>五年物ほや・秋茄子葛豆冨　共地**

**・バターナッツすうぷ・子持ち鮎西京焼き**

**アボカド　炙り海苔　練り酒盗**

**<焼物>あわびバター焼き**

**柔あわび伝法蒸し　べっこう餡**

**<進肴>芋煮　黒毛和牛 野菜他**

**<食事>握り寿し 又は うな丼**

**<デザート>よし邑プリン**

 **アイスクリーム**

 **旬の果実**

**＊献立の変わり目は内容が異なる場合がございます。**