



秋の特別コース

【1日限定10食】

## 秋の特別コース

八、〇〇〇円

前菜盛り(鰹藁焼き、法蓮草菊花浸し、丸茄子田舎煮、海老艶煮)

囲炉裏炭火焼(国産牛90g、活鮑、季節の野菜四種)

土瓶蒸し(松茸、鶏肉、鯛、海老、銀杏、三ツ葉)

炉端炭火焼(金太郎マス)

お食事(一人釜木ノ子御飯)

甘味(季節のフルーツ、バニラアイス)

※お米は国内産を使用しております。

※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。

※表示価格には消費税が含まれております。

※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。



秋の囲炉裏コース

## 秋の囲炉裏コース

六、〇〇〇円

前菜盛り(鰹藁焼き、法蓮草菊花浸し、相州牛牛蒡巻き、

野菜白和え、九十煎餅)

冷やし煮物(丸茄子田舎煮、海老艶煮)

囲炉裏炭火焼(殻付き帆立バター、鯖文化干し、

赤海老、豚タン、季節の野菜四種)

炉端炭火焼(金太郎マス)

お食事(一人釜 木ノ子御飯)

甘味(季節のフルーツ、バニラアイス)

※お米は国内産を使用しております。

※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。

※表示価格には消費税が含まれております。

※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

# 郷土料理

(山梨県)



ほうとう

ほうとうセット

一、九八〇円

ほうとう(南瓜、豚、木ノ子、山菜)

おにぎり

小鉢

「うまいもんだよかぼちゃのほうとう」といわれるほど、誰もが知る山梨県の代表的な郷土料理。

米作りがむずかしい山梨県の山間部では、小麦粉を練り、平らに切った「ほうとうめん」を季節の野菜といっしょに味噌で煮こんで食べたのが「ほうとう」です。

野菜や肉とも相性が良く、具だくさんで栄養価も高く、主食にもなるほうとうは、世代問わず食べやすい料理です。

※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。

※表示価格には消費税が含まれております。

※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

# 秋のおすすめ



## 親子天重

(鶏肉、卵、舞茸、南瓜、オクラ)

1,980円



## 藁焼き鰹

1,400円



国産牛の朴葉味噌焼き(90g) 2,100円



## 秋鮭のちゃんちゃん焼き

900円



## お茶漬け(鮭または梅)

850円

※お米は国内産を使用しております。 ※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。 ※表示価格には消費税が含まれております。  
※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

# 秋のおすすめ



秋の天ぷら

(舞茸、榎木、椎茸、南瓜、丸十、三ツ葉、  
オクラ、ミョウガ、なめこ)

1,400円



土瓶蒸し

(松茸、鶏肉、鯛、海老、銀杏、三ツ葉)

1,980円



焼き芋

600円



南瓜プリン

600円

※お米は国内産を使用しております。 ※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。 ※表示価格には消費税が含まれております。  
※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。