



先附	菊花浸し 戻し鮑 火取り鰯 車海老 菊花 舞茸 いくら 降り柚子	開胃小菜 菊花浸漬（菊花用高湯浸泡） 水發鮑魚、炙烤竹筴魚、 草蝦 菊花、舞茸菇、 鮭魚卵、柚子絲	
吸物	土瓶蒸し 松茸 鰻 鶏胸 結び三ツ葉 柚子 橙立	清湯 土瓶蒸（陶壺蒸煮的清湯料理） 松茸、海鰻、雞胸肉、 鴨兒芹 柚子、酸橘	
向附	平目 剣先烏賊生雲丹載せ 本鮪 あしらい一式	刺身 比目魚 剣先魷配生海膽 本鮪魚 傳統配菜拼盤	
焚合	小蕪含め煮 帆立貝黄身煮 あわび茸 蓬麩 紅葉人參 莢隠元 銀餡 降り柚子	燉煮菜 小蕪菁燉煮 干貝蛋黃煮（干貝裹蛋黃用高湯燉煮） 鮑魚菇 艾草麩（艾草製作的麩） 紅葉胡蘿蔔、四季豆 銀色勾芡、柚子絲	
合肴 (八寸)	スモーク鴨白味噌漬 胡桃豆腐 栗いが揚げ 秋刀魚炙り寿司 蓮根鯛わた汐辛和え	精緻拼盤 煙燻鴨白味噌醃漬 核桃豆腐 栗子毬殻狀炸物 炙烤秋刀魚壽司 蓮藕鯛魚內臟鹽辛拌菜	

焼物	金目鯛幽庵焼 菊花大根 揚げ零余子 松葉刺し 焼甘藷	焼烤菜 金目鯛幽庵焼（柚子醬油醃漬 燒烤） 菊花白蘿蔔 炸山藥豆配松葉裝飾 烤地瓜	
酢の物	板屋貝 胡瓜菊和え 拍子木長芋 若布 土佐酢 辛子黃身酢	醋拌菜 扇貝小黃瓜菊花拌菜 長條山藥、海帶芽 土佐醋（柴魚高湯醋） 芥末蛋黃醋	
御食事	魚沼産こしひかり 香乃物 大根ビール漬 刻み高菜 キャラ煮	主食 魚沼産越光米 醃菜 白蘿蔔啤酒醃菜 碎高菜醃菜 蔬菜佃煮	
留碗	赤だし 豆腐 榎茸 刻み薄揚げ 刻み三ツ葉 粉山椒	收尾湯 紅味噌湯 豆腐、金針菇、碎油豆腐皮 碎三葉草、山椒粉	
水物	焙じ茶プリン ホイップ お麴のショコラ 梨	甜品 焙茶布丁 鮮奶油、巧克力裹麴點心 梨子	



先附	なごり鰻南蛮漬 椎茸 赤蒟 針唐辛子	開胃小菜 海鰻南蠻醃漬 香菇、紅蒟蒻、針狀唐辛子	
吸物	蟹菊花真丈 大根 湿地 樺人參 柚子	清湯 蟹肉菊花魚漿丸（蟹肉和魚漿製作的丸子） 白蘿蔔、鴻喜菇、胡蘿蔔 柚子	
向附	鯛 鮪落し芋 縞鰯 あしらい一式	刺身 鯛魚 鮪魚山藥泥（鮪魚配磨泥山藥） 條紋竹筴魚 傳統配菜拼盤	
焚合	秋茄子旨煮 合鴨蒸し煮 里芋 莢隠元 銀餡 糸花 とし辛子	燉煮菜 秋茄子美味燉煮 鴨肉蒸煮 芋頭、四季豆、銀色勾芡 柴魚片、溶芥末	
焼物	帆立貝サーモン萩焼 栗 零余子 パプリカ	燒烤菜 干貝鮭魚白醬焗烤（表面做成萩花裝飾） 栗子、零餘子、紅綠甜椒	
揚げ物	海老黄金揚げ 鰈紅生姜揚げ 蓮根 青唐	油炸菜 蝦子黄金炸物 鰈魚紅薑炸物（鰈魚用紅薑調味炸製） 蓮藕、青椒	

酢の物	北寄貝 甲烏賊 蛇腹胡瓜 若布 酢取り茗荷 土佐酢 酢味噌	醋拌菜 北寄貝、墨斗魚 蛇腹小黃瓜、海帶芽、醋醃茗荷 土佐醋（柴魚高湯醋）、醋味噌	
御食事	魚沼産こしひかり 香乃物 大根ビール漬 刻み高菜 キャラ煮	主食 魚沼産越光米 醃菜 白蘿蔔啤酒醃菜 碎高菜醃菜 蔬菜佃煮（蔬菜用醬油砂糖燉煮）	
留碗	赤だし 豆腐 榎茸 刻み薄揚げ 刻み三ツ葉 粉山椒	收尾湯 紅味噌湯 豆腐、金針菇、 碎油豆腐皮 碎三葉草、山椒粉	
水物	焙じ茶プリン ホイップ お麩のショコラ	甜品 焙茶布丁 鮮奶油、巧克力裹麩點心	