



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	开胃小菜 菊花浸漬（菊花用高汤浸泡） 水发鲍鱼、炙烤竹荚鱼、草虾 菊花、舞茸菇、鲑鱼卵 柚子丝	
吸物	土瓶蒸し 松茸 鱧 鶏胸 結び三ツ葉 柚子 橙立	清汤 土瓶蒸（陶壶蒸煮的清汤料理） 松茸、海鳗、鸡胸肉、 结节三叶草 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 比目鱼 剑先鱿配生海胆 本金枪鱼 传统配菜拼盘	
焚合	小蕪含め煮 帆立貝黄身煮 あわび茸 蓬麩 紅葉人参 莢隠元 銀餡 降り柚子	炖煮菜 小茺菁炖煮 干贝蛋黄煮 鲍鱼菇、艾草麸 红叶胡萝卜、四季豆 银色勾芡、柚子丝	
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	八寸（季节拼盘） 烟熏鸭白味噌腌渍 核桃豆腐 栗子毬壳状炸物 炙烤秋刀鱼寿司 莲藕鲷鱼内脏盐辛拌菜	

焼物	金目鯛幽庵焼 菊花大根 揚げ零余子 松葉刺し 焼甘藷	烧烤菜 金目鯛柚子酱油腌渍烧烤 菊花白萝卜 炸零余子配松叶装饰 烤地瓜	
酢の物	板屋貝 胡瓜菊和え 拍子木長芋 若布 土佐酢 辛子黄身酢	醋拌菜 扇贝小黄瓜菊花拌菜 长条山药、海带芽 土佐醋（柴鱼高汤醋） 芥末蛋黄醋	
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 腌菜 白萝卜啤酒腌菜 碎高菜腌菜 蔬菜佃煮	
留挽	赤だし 豆腐 榎茸 刻み薄揚げ 刻み三ツ葉 粉山椒	收尾汤 红味噌汤 豆腐、金针菇、碎油豆腐皮 碎三叶草、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 鲜奶油、巧克力裹麸点心 梨子	

9月●5000会席



先附	なごり鱧南蛮漬 椎茸 赤蒟 針唐辛子	开胃小菜 海鰻南蛮腌渍 香菇、红茼蒿（魔芋制品） 针状唐辛子	
吸物	蟹菊花真丈 大根 湿地 樺人参 柚子	清汤 蟹肉菊花鱼浆丸 白萝卜、鸿喜菇、胡萝卜 柚子	
向附	鯛 鮪落し芋 縞鰯 あしらい一式	刺身 鯛鱼 金枪鱼山药泥 条纹竹荚鱼 传统配菜拼盘	
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	炖煮菜 秋茄子美味炖煮 鸭肉蒸煮 芋头、四季豆、银色勾芡 柴鱼片、溶芥末	
焼物	帆立貝サーモン萩焼 栗 零余子 パプリカ	烧烤菜 干贝鲑鱼萩花焗烤（干贝鲑鱼白 酱焗烤） 栗子、零余子、红绿甜椒	
揚げ物	海老黄金揚げ 鰯紅生姜揚げ 蓮根 青唐	油炸菜 虾子黄金炸物 鰯鱼红姜炸物 莲藕、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 北寄贝、墨斗鱼 蛇腹小黄瓜、海带芽、醋腌茗荷 土佐醋（柴鱼高汤醋）、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 腌菜 白萝卜啤酒腌菜 碎高菜腌菜 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	收尾汤 红味噌汤 豆腐、金针菇、碎油豆腐皮 碎三叶草、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 鲜奶油、巧克力裹麸点心	