

お昼の花籠弁当

3,800円 税込み
3,800yen tax included

神無月
October

先 附

Appetizer

茄子 大徳寺麩 永源寺蒟蒻 菊花 もろっこ豆 梨 蓮根 旨出しゼリー
鱈 絵胡麻そうす 玄米 くこの実

Spanish mackerel, eggplant, Daitokuji-Fu (gluten pudding), Eigenji konjak jelly, Morocco beans, pear, lotus roots, chrysanthemum flower with Dashi (Japanese clear soup) jelly & Egoma (perilla, wild sesame) sauce topped with roasted brown rice & Chinese wolfberry



煮物 椀

Soup

焼茄子 はもおかき揚 蓮芋 いちよう南瓜 梅 柚子 菊花

Cream soup with grilled eggplant, deep fried Hamo fish with rice crackers, topped with chrysanthemum flower & Yuzu citron



花 籠 弁 当

Hanakago-bentou(Lunch Box)



水 物

Dessert with Soba Tea(Roasted Buckwheat Tea)

柿 林檎ワイン煮 マンゴー羹 無花果ワイン漬け ぶどうシャーベット
Persimmon, red wine flavored apple & fig, mango pudding, grape sherbet with honey jelly

