業平

お品書き

（九月一日～）

完全予約制となっております
三日前までにご予約くださいませ

※新鮮な食材を使用しているため、メニューの内容が
一部変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

在原

昼限定会席

四、三〇〇円（税込）

前菜　凍玉子豆乳寄せ　いくら
秋茄子鶏味噌
無花果胡麻クリーム

椀盛り　萩あんぺい
占地　菊菜　柚子

造り　季節のお造り二種盛り
芽物いろいろ
たれ味噌と白たまりで

焼き八寸　奥三河地鶏と銀鱈の
三河みりんもろみ焼き笹包み
焼野菜のジュレ掛け

食事　豊田産幻みねあさひ
かりもり柏漬け　胡瓜漬け
根根菜漬け

香の物

留椀　夢とろろ自然薯八丁赤出汁

水物　酒粕のシフォンケーキと
甘酒プリン
三河みりんシロップ掛け
季節の果物を添えて

茶　西尾抹茶　薄茶

※仕入れ状況により
献立に変更がある場合がございます

弁財船

昼限定会席

六、二〇〇〇円（税込）

前菜

凍玉子豆乳寄せ　いくら
秋茄子鶏味噌
無花果胡麻クリーム

椀盛り

萩あんぺい
占地　菊菜　柚子

造り

季節のお造り三種盛り
芽物いろいろ
たれ味噌と白たまりで

八寸箱盛

天ぷら盛り合わせ
銀鱈の三河みりんもろみ焼き
根菜と飛竜頭炊き合わせ
出し巻き玉子　季節の和え物
和牛ローストビーフ等盛り合わせ

食事

豊田産幻のみねあさひ

香の物

かりもり粕漬け
胡瓜糠漬け　根根菜漬け

留椀

夢とろろ自然薯八丁赤出汁

水物

酒粕のシフォンケーキと
甘酒プリン
三河みりんシロップ掛け
季節の果物を添えて

茶

西尾抹茶　薄茶

※仕入れ状況により
献立に変更がある場合がございます

三河野

七、三〇〇〇円（税込）

前菜　凍玉子豆乳寄せ　いくら
秋茄子鶏味噌
無花果胡麻クリーム

椀盛り　萩あんぺい
占地　菊菜　柚子

造り　季節のお造り三種盛り
芽物いろいろ
たれ味噌と白たまりで

蓋物　三河豚八丁味噌柔らか煮
牛蒡　里芋　絹さや

焼き八寸　銀鱈三河みりんもろみ焼き奉書
めひかりと赤者海老揚げ　銀杏
焼野菜のジュレ掛け
西尾抹茶蒟蒻

強い肴　和牛ローストビーフ
サラダ仕立て
トリュフソース

食事　豊田産幻のみねあさひ

香の物　かりもり粕漬け
胡瓜糠漬け　根根菜漬け

留椀　豊田産夢とろろ自然薯八丁味噌汁

水物　酒粕のシフォンケーキと
甘酒プリン
三河みりんシロップ掛け
季節の果物を添えて

※仕入れ状況により
献立に変更がある場合がございます

池鯉鮒

九、七〇〇円（税込）

前菜　昆布締めした
和牛タルタル仕立て
トリュフの香り
八丁味噌パウダーで

椀盛り　松茸土瓶蒸し
鱧　海老　鶏　三つ葉　酢橘

造り　旬のお造り三種盛り
たれ味噌と白たまりで

蓋物　三河豚の八丁味噌柔らか煮
牛蒡　南瓜　絹さや

焼き八寸　かます酒盗焼き
あわび酒蒸し　西尾抹茶蒟蒻

揚げ物　夢とろろ自然薯揚げ
蛸　椎茸　銀杏　海老

食事　愛知産うなぎ茶漬け
豊田産幻のみねあさひの
焼おにぎり

香の物　かりもり粕漬け
胡瓜糠漬け　根根菜漬け

水物　酒粕のシフォンケーキと
甘酒プリン
三河みりんシロップ掛け
季節の果物を添えて

※仕入れ状況により
献立に変更がある場合がございます

月影

一二、〇〇〇円（税込）

前菜　昆布締めした
和牛タルタル仕立て
トリュフの香り
八丁味噌パウダーで

椀替わり　松茸土瓶蒸し
鱧　海老　鶏　三つ葉　酢橘

造り　季節のお造り四種盛り
たれ味噌と白たまりで

蓋物　三河豚の八丁味噌柔らか煮
牛蒡　里芋　絹さや

八寸　小伊勢海老雲丹焼き
あわび酒蒸し　西尾抹茶蒟蒻

焼き物　塩釜焼
生姜　レモン　土佐酢

食事　愛知産うなぎ茶漬け
豊田産幻のみねあさひの
焼おにぎり

香の物　かりもり粕漬け
胡瓜糠漬け　根根菜漬け

水物　酒粕のシフォンケーキと
甘酒プリン
三河みりんシロップ掛け
季節の果物を添えて

※仕入れ状況により
献立に変更がある場合がございます

在原	昼限定会席	四、三〇〇円（税込）
弁財船	昼限定会席	六、二〇〇円（税込）
三河野		七、三〇〇円（税込）
池鯉鮒		九、七〇〇円（税込）
月影		一二、〇〇〇円（税込）