

和

の
ごちそう



121

秋の味覚御膳

- 鯉のタタキ
- 秋の籠盛り3種
- 蓮根のはさみ揚げ
- 松茸せいろご飯
- 国産牛土鍋すき焼き
- 汁物・香の物

3,500円
(税込3,850円)



※「お肉」はよく加熱してお召上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ、土鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。 ● 店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。 ● 詳細なアレルギー情報は係の者にお訊ねください。

● 当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしております。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。 ● 掲載の写真はイメージです。 ● 当店で使用しているお米はすべて国産です。 ● 季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。 ● 22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。

122

かごの屋らんまん弁当

2,500円
(税込2,750円)



お品書き

松茸せいろご飯

籠仕立てあれこれ

蓮根のはきみ揚げ

合鴨と
ほうれん草の白和え

栗豆腐

車麩とさつまいもの
冷やし鉢

茶碗蒸し

お造り盛合せ

汁物・香の物

123

松茸せいろご飯と
国産牛土鍋すき焼き定食

秋の籠盛り3種・汁物・香の物

2,500円
(税込2,750円)



※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ、土鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

124

松茸せいろご飯と
牡蠣フライ定食

秋の籠盛り3種・汁物・香の物

2,300円
(税込2,530円)



125

松茸せいろご飯と
蓮根饅頭あんかけうどん

セット
香の物付

2,000円
(税込2,200円)



麺はそばと同じ釜で茹でております。

天候等の事情により品切れ、または予告のない産地変更をする場合がございます。

●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。●詳細なアレルギー情報は係の者にお訊ねください。

●当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしております。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。

●掲載の写真はイメージです。●当店で使用しているお米はすべて国産です。●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。