

# 会席小人

前菜 鮎有馬煮 秋刀魚焼目寿司

サーモン博多押し 秋茄子の豆乳寄せ

つるむらさき花びら革浸し

観月仕立て 鯛葛打 月見豆腐 松茸

造り 季節の魚盛り合わせ

本物 ずわい蟹の東寺蒸し

湯葉 百合根 銀杏 椎茸 三つ葉

**酢奶** 帆立貝 北寄貝

薯蕷羹 酢味噌掛け

季節ごはん 松茸と舞茸の炊き込みごはん

水菓子本日の水菓子

葉山田粉茶香瓢



## 会席海宝

え付 鰹わら焼にぎり

ひょうたん南瓜茶碗蒸し

帆立貝 百合根 銀あん

造り 季節の魚 料理長おまかせ旅 着水椀 尼鯛 煮麺 松茸 土

すだち

強有 伊勢海老 具足煮

楊物 葉山産 鮑と栗の天ぷら

鎌倉野菜

本第5年織ごはん 駐の土鍋炊きごはん を節5年織ごはん 鮭の土鍋炊きごはん

三つ葉

葉山田影茶奉



### 会席業山

#### 前菜

鮎有馬煮 秋刀魚焼目寿司

サーモン博多押し

秋茄子の豆乳寄せ

つるむらさき花びら茸浸し

観月仕立て

鯛葛打 月見豆腐 松茸

季節の魚盛り合わせ

造り **爑**物

葉山牛あみ焼き

ずわい蟹の東寺蒸し

煮物

湯葉 百合根 銀杏 椎茸 三つ葉

酢物

帆立貝 北寄貝

長芋薯蕷羹 酢味噌掛け

季節ごはん

赤出し 豆腐 なめこ 三つ葉

松茸と舞茸の炊き込みごはん

水菓子 本日の水菓子

葉山田粉茶奉



## 会席潮神楽

前菜

ひょうたん南瓜茶碗蒸し

帆立貝 百合根 鰹わら焼にぎり

A

清水椀 尼鯛 煮麺

松茸 すだち

造り

季節の魚 料理長おまかせ

**疾**物

葉山牛あみ焼き

または

かますの雲丹焼き 地蛤塩焼き

強有

伊勢海老 具足煮

葉山産 鮑と栗の天ぷら

鎌倉野菜

全部の土鍋ごはん 鮭の

ごはん 鮭の土鍋炊きごはん

いくら醤油

赤出し 豆腐 なめこ 三つ葉

水菓子 本日の水菓子

葉山田影茶產黑



# 季節の特別会席

葉山産鮑蒸し煮 柿白和え

揚銀杏 蓮根煎餅

秋刀魚芥子の実揚げ

造り

土瓶蒸し 鱧 車海老 松茸 三つ葉

季節の魚 料理長おまかせ

蒸物

伊勢海老 茶碗蒸し

**爑**物

葉山牛あみ焼き

尼鯛と松茸のはさみ焼き

煮物 楊物

葉山産 栄螺の天ぷら 肝衣 菊花蕪 菊花 菊菜 ふかひれあんかけ

季節の土鍋ごはん 赤出し

秋鮭の炊き込みごはん

く

水菓子 本日の水菓子

葉山田粉茶屋



# お子様弁当(未就学児向け)

え付 茶碗蒸し

[お弁当]

口揚取物 海老天ぷら 茄子 長芋 玉子焼き 松風 のし梅 合鴨

造り 二種盛り

煮物 葉山牛つくね

ごはん 味噌汁 白ご飯と季節のご飯 俵むすび

水菓子 アイスクリーム

お子様弁当プラス(小学生向け)

先付 茶碗蒸し

[お弁当]

造り 二種盛り 楊物 海老天ぷら 茄子 長芋 煮物 葉山牛つくね 口取 玉子焼き 松風 のし梅 合鴨

ごはん 白ご飯(お茶碗)味噌汁

疾物 白身焼き魚

水菓子 アイスクリーム