

9 月 ご 昼 食

ゆ ぐ り 膳

平日 3,500円 休日 4,200円

会 席 膳

箱 庭 ～ HACONIWA ～

5,500円

※前日の正午までにお申し込みください

会 席 コ ー ス

華 ～ HANA ～

7,700円

※前日正午までにお申し込みください

食前酒	緑特製麴甘酒 フルーツジュース
小鉢	南瓜サラダ ブロッコリー ミニトマト 菊花茶碗蒸し 蟹団子 なめ茸素麺 水菜 柚子胡椒
主菜	＜魚か肉料理から一品お選びください＞ ※魚料理は上記2品から 1 品を週替わりでご提供 魚料理 鯖西京焼 酪ソース掛け ピリ辛茼蒿 花蓮根 紅葉鯛竜田揚げ みぞれ餡掛け 秋茄子 合い混ぜ葱
	肉料理 鶏肉と里芋の山椒治部煮 椎茸 小松菜 柚子
造り	本日の造り
食事	新潟のお米 源泉米 緑オリジナルブレンド味噌汁 香の物

※休日のコース料金には デザート を含んでおります。
平日は デザートセット追加料金1,100円 にて承ります。

先付	月見羹 甘海老塩麴漬け すすき葱 オクラ
拵盛り	南瓜サラダ ブロッコリー ミニトマト なめ茸素麺 水菜 柚子胡椒 牛南蛮巻 辛子マヨネーズ クリームチーズ酒盗掛け 菊菜ときのこのお浸し 公孫樹かすてら 秋鯖棒寿司 散らし銀杏 柿サーモン
造り	本日のお造り あしらい色々
煮物	緑特製のっぺい煮
揚げ物	海老の蓑揚げ どんぐり零余子
食事	手打ち蕎麦

本日のデザート
食後のお飲み物

前菜	牛南蛮巻 辛子マヨネーズ 菊菜ときのこのお浸し 公孫樹かすてら 秋鯖棒寿司 散らし銀杏 柿サーモン
御 椀	名残鱧の沢煮椀 独活 牛蒡 松茸 三つ葉 酢橘
造り	本日の造り あしらい色々
焼物	鰯茄子 鑄込み高野豆腐 青味
煮物	緑特製のっぺい煮
食事	きのことベーコンの炊き込み御飯 緑オリジナルブレンド味噌汁 香の物

本日のデザート