

## 個室料亭「よしだや」秋の和食会席コース

|       | 梅コース @10,800<br>南房総の旬の山海の幸をふんだんに使った鴨川館スタンダードコース | 竹コース @14,040<br>鴨川館スタンダードコースに伊勢海老のお造りを加えたグレードアップコース | 松コース @16,200<br>鮑や伊勢海老の調理方法をその場でお選びいただけるチョイスコース | ラ・松廬コース @18,360<br>房総の厳選素材を中心としたラ・松廬のお客様のみがお召し上がりいただける特別コース |
|-------|---|---|---|---|
| 先付・前菜 | 舞茸白和えと季節の前菜七種                                   |   |   | 秋茄子他の胡麻芥子掛けと季節の特別前菜七種                                       |
| 椀物代わり | キャロットポタージュ                                      |   |   | 焼き舞茸・银杏餅他の椀   |
| お造り   | あわび・鮮魚盛り合せ<br>～あしらい色々～                          | あわび・鮮魚盛り合せ<br>伊勢海老のお造り                              | ～あしらい色々～<br>伊勢海老お料理のチョイス                        | 伊勢海老と鮮魚盛り合せ   |
| 凌ぎ    | -   |   |   | 野菜寿司  |
| 鉢肴    | かずさ和牛と林SPFポークのロースト 白トリュフ塩他                      |   |   | 松茸のかずさ和牛巻き他   |
| 中皿    | 金目鯛の袖庵焼き  |   | アワビ料理のチョイス                                      | アワビの炭火焼き  |
| 炊き合せ  | 里芋蓮根饅頭  |   |   | 太刀魚の揚げ浸し  |
| 酢の物   | 焼き舞茸と燻製サンマ他 柿酢                                  |   |   | 秋野菜のサラダ仕立て  |
| お食事   | 長狭米新米／八丁味噌仕立て／香の物                               |   |   | 土鍋炊きご飯／香の物／伊勢海老の味噌汁   |
| 水菓子   | アフォガート くるみキャラメリゼ添え                              |   |   |   |

※お料理は、季節・仕入れ等により変更になる場合がございます。  
 ※本コースは、2017/09～2017/11予定のものです。