

## 個室料亭「よしだや」秋の和食会席コース

	梅コース @10,800 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 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 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 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	焼サーモンと季節の前菜九種			柿と葡萄の白和えと季節の特別前菜七種
椀物代わり	ビスクスープ			松茸・尼鯛他の土瓶蒸し
お造り	あわび・鮮魚盛り合せ ～あしらい色々～	あわび・鮮魚盛り合せ 伊勢海老のお造り	～あしらい色々～ 伊勢海老お料理のチョイス	伊勢海老と鮮魚盛り合せ
鉢肴	和牛と錦爽鶏のロースト 七種茸の味噌チーズ炒め			かずさ和牛フィレ肉のロースト
酢の物	-			小蕪のレモンマリネ
中皿	-		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			地魚と鮑茸他の炊合せ
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	林檎のコンポート バニラアイス添え			

※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、2018/09～2018/10/14予定のものです。