

松心
会館

おすすりめ会席料理

あっぱれ

天晴 会席

秋の味覚をふんだんに使った
贅沢な本格会席をお楽しみください。

10月・11月限定

6,500円(税込)



食前酒

先付

鱈白子白焼き トリユフ塩

前菜

栗甘露煮 穂栗真丈 むかご真丈

焼き銀杏 姫栄螺のエスカルゴ仕立て

水蛸柔らか煮 蛸コーン

なまこポン酢 さいぼし茗荷和え

造り

戻り鰹 染卸し掛け

焼き物

オマール海老の甲殻ソース焼き

凌ぎ

流し豆腐のじゃこ塩昆布

蒸し物

松茸の土瓶蒸し 松茸 鰹

温鉢

米茄子釜の宝楽揚げ 雲飴

小鍋

鴨つみれのかんずり仕立て

法蓮草玉子とじ

御飯

白飯

香の物

べつたら漬け

甘味

バナラブリユレ

トマトのスケルトンジュレ