

御品書

食前酒

柚子酒

先付

落花生豆腐

数玉子味噌

蟹身 松葉柚子

旬菜五種

鹿肉味噌漬

烏賊塩辛

むかご寄せ黄金焼

蕪寿司

海老真丈紅葉焼

煮物椀

秋さば焼浸し みぞれ仕立

吸口 レモン 青味 玉子豆腐

造里

勝浦産三種盛

鮪 白身 烏賊

進肴

銀鱈西京焼

杏子ーズ はじかみ

鍋

千葉県産いも豚(味噌仕立)

白菜 きのこ 葱 豆腐

水菜 紅葉人参

油物

大多喜産自然薯磯辺揚げ

海老白扇揚げ

紫芋 蓮根煎餅 青唐

食事

松茸釜飯 人参 鴨肉 牛蒡

(おにぎりに出ます)

香物

三点盛

水菓子

洋梨 みかん 林檎ムース

烏骨鶏プリン ホイップクリーム

秘湯の宿

滝見苑

