

長月の懷石お献立

～ 初秋の風を纏って ～

箸 染 め 秋茄子の鼈甲庵仕立て

涼やかな風とともに届いた、栃木産の瑞々しい長茄子。丁寧に焼き上げて薄皮を剥き、日高昆布の上品なお出汁をたっぷりと含ませました。艶やかな琥珀色の鼈甲庵を優しくまとい、色鮮やかな黄菊、オクラ、そして香る茗荷を添えて。秋の始まりを告げる、目にも美しい一皿です。

前 菜 初秋を彩る佳き日の盛り合わせ

少しずつ、たくさんの美味しさを愉しみたい女性の心に寄り添う、秋の恵みのシンフォニー。

- ・ 落鮎の南蛮漬け — 名残惜しい夏の終わりを感ずる、さっぱりとした味わい。
- ・ 無花果の玉味噌がけ — トロける甘みの無花果に、濃厚な玉味噌のコクをあわせて。
- ・ ずわい蟹と長芋の絹田巻き — 菊花を忍ばせ、甘酸っぱく、シャキッとした食感を。
- ・ 焼き栗の甘露煮 — お口の中でほっくりと広がる、秋の小さなごちそう。
- ・ もろこしとチェダーチーズのカステラ — 和の中に洋を忍ばせた、ふんわり甘く濃厚な遊び心。

蒸 し 物 月見白玉茶碗蒸し ～菊花庵掛け～

鹿児島県産の贅沢な鰹出汁が香る、なめらかな茶碗蒸しです。お椀の中にぽっかりと浮かぶのは、ずわい蟹を添えた、まるでお月様のような白い白玉。夜空を彩る満月を愛でるように、優しいお出汁と菊花の庵を絡めてお召し上がりください。

温 物 巻きゆばと白蕪の美味だし炊き合わせ

日光産の端正な巻きゆばと、栃木産の柔らかな白蕪。それぞれの素材が持つ一番の美味しさを引き出すため、一つひとつ別々の鍋で丁寧に優しく炊き上げました。仕上げに鹿児島県産の鰹でとった極上の煮物汁でひとつの器に出逢わせた、心までじんわりと温まる初秋のひとつきです。

焼 物 合鴨の照焼き ～特製 桃のタレと秋野菜～

旨味の詰まった埼玉県産の合鴨と、彩り豊かな秋野菜。当店特製の「桃のタレ」でソテーすることで、果実の爽やかな甘みとコクが合鴨の美味しさを引き立てます。仕上げに大分県産の柚子胡椒をちょこんと添えて。ピリッとした大人のアクセントが、お箸をすすめます。

お 食 事 新米コシヒカリと秋木の子・新銀杏の炊き込みご飯

待ちに待った実りの季節。小山市の新米コシヒカリ（1等米）の甘みを引き立てる美味出汁で、香り高い秋の木の子と、翡翠色に輝く愛知県産の新銀杏をふっくらと炊き上げました。新米ならではのみずみずしい艶と、五感に響く秋の香りをどうぞ最後の一口まで。