# 業平

# お品書き

（十一月一日～）

完全予約制となっております
三日前までにご予約くださいませ

※新鮮な食材を使用しているため、メニューの内容が
一部変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。



# 在原

## 昼限定会席

四、三〇〇円（税込）

前菜　豆乳豆腐 いくら添え
柿白和え ほうれん草菊花和え

椀盛り　銀杏真丈
菊花 青菜 柚子

造り　季節のお造り二種盛り
芽物いろいろ
たれ味噌と白たまりで

焼物　朴葉味噌焼き
三河地鶏 秋鮭 栗麩
白葱 占地 紅葉人参

蒸し物　茶碗蒸し 蟹餡かけ

食事　零余子御飯
豊田産幻のみねあさひ使用

香の物　ぬか漬け盛り合わせ

留椀　西京味噌酒粕汁
厚揚げ なめこ 葱

水物　渋川栗パンナコッタ
季節の果物を添えて

※仕入れ状況により
献立に変更がある場合がございます



# 弁財船

## 昼限定会席　六、二〇〇円（税込）

前菜　豆乳豆腐 いくら添え
柿白和え　栗麩生ハム巻き 地鶏松風

椀盛り　銀杏真丈
菊花 青菜 柚子

八寸箱盛　季節のお造り二種盛り
芽物いろいろ
たれ味噌と白たまりで
天ぷら盛り合わせ
めひかり 車海老 野菜 等
かます柚庵焼き 丸十蜜煮
野菜炊き合わせ
季節の和え物
和牛ローストビーフ
生野菜サラダ

鍋物　三河豚の柚子胡椒風味の鍋

食事　零余子御飯
豊田産幻のみねあさひ使用

香の物　ぬか漬け盛り合わせ

留椀　西京味噌粕汁
厚揚げ なめこ 葱 等

水物　渋川栗パンナコッタ
季節の果物を添えて

※仕入れ状況により
献立に変更がある場合がございます



# 三河野

七、三〇〇円（税込）

前菜　豆乳豆腐 いくら添え
柿白和え 栗麩生八ム巻き 地鶏松風
目光南蛮漬け 赤車海老揚げ
丸十蜜煮

椀盛り　銀杏真丈
菊花 青菜 柚子

造り　季節のお造り三種盛り
芽物いろいろ
たれ味噌と白たまりで

焼物　かますと風呂吹き大根照り焼き
かもじ葱

凌ぎ　里芋饅頭あられ揚げ
紅葉麩 青唐 餡掛け

鍋物　三河豚しゃぶしゃぶ
白菜 水菜 白葱
占地 えのき ぽん酢

食事　零余子御飯
豊田産幻のみねあさひ使用

香の物　ぬか漬け盛り合わせ

留椀　西京味噌酒粕汁
厚揚げ なめこ 葱

水物　渋川栗パンナコッタ
季節の果物を添えて

※仕入れ状況により
献立に変更がある場合がございます



# 池鯉鮒

九、七〇〇円（税込）

**前菜**
豆乳豆腐　いくら添え
柿白和え　栗麸生ハム巻き
地鶏の松風　目光南蛮漬け
赤車海老揚げ　丸十蜜煮

**椀盛り**
帆立真丈　菊花　青菜　柚子

**造り**
季節のお造り三種盛り
たれ味噌と白たまりで

**焼物**
三河産鰻と風呂吹き大根照り焼き
かもじ葱

**凌ぎ**
里芋饅頭あられ揚げ
紅葉麸　青唐　餡掛け

**鍋物**
黒毛和牛すき焼き
白葱　玉葱　豆腐
菊菜　えのき

**食事**
零余子とろろ御飯
豊田産幻みねあさひ使用
薬味色々

**香の物**
ぬか漬け盛り合わせ

**留椀**
西京味噌酒粕汁
厚揚げ　なめこ　葱

**水物**
渋川栗パンナコッタ
季節の果物を添えて

※仕入れ状況により
献立に変更がある場合がございます



# 月影

一二、〇〇〇円（税込）

前菜　豆乳豆腐 いくら添え 地鶏の松風
　　柿白和え 鮑酒蒸し
　　地鶏松風 栗麩生ハム巻き
　　目光南蛮漬け 赤車海老揚げ

椀盛り　帆立真丈 菊花 青菜 柚子

造り　季節のお造り四種盛り
　　たれ味噌と白たまりで

焼物　三河産鰻と風呂吹き大根照り焼き
　　かもじ葱

凌ぎ　金目鯛の炙り寿司

鍋物　黒毛和牛しゃぶしゃぶ
　　白菜 水菜 白葱
　　菊菜 えのき ぽん酢

食事　零余子とろろ御飯
　　豊田産夢とろろと幻のみねあさひ使用
　　薬味等々

香の物　ぬか漬け盛り合わせ

留椀　西京味噌酒粕汁
　　厚揚げ なめこ 葱

水物　渋川栗パンナコッタ
　　季節の果物を添えて

※仕入れ状況により
献立に変更がある場合がございます



| | | |
|---|---|---|
| 在原 | 昼限定会席 | 四、三〇〇円（税込） |
| 弁財船 | 昼限定会席 | 六、二〇〇円（税込） |
| 三河野 | | 七、三〇〇円（税込） |
| 池鯉鮒 | | 九、七〇〇円（税込） |
| 月影 | | 一二、〇〇〇円（税込） |