秋メニュー

10月1日～11月30日



八千穂御膳（やちほごぜん）

1,680円（税込）

限定5食

縁起がよい末広がりという意味を込めた
8品の小鉢に季節の食材を盛り込み
最後まで満足していただけるお膳と
なっております。

小鉢は日替わりとなっております。



長久とり蕎麦

1,155円（税込）

鶏チャーシューの柔らかさと蕎麦に
生姜のピリッとした辛さのだしがよく絡みます。
せりの風味と共にお召し上がりください。



昇運かぼちゃプリン

605円（税込）

かぼちゃをふんだんに使い、
濃厚なかぼちゃプリンに仕上げました。
パンプキンシード、生クリームとプリン一緒に食べて
いただきますと、より一層口の中にかぼちゃの
風味が広がり、後を引く美味しさとなっております。



福福シフォンケーキ

980円（税込）

フワッフワな米粉シフォンケーキの中に濃厚な
マロンペーストをたっぷりと閉じ込めました。
トロットロな生クリームにスポンジを絡ませて
お召し上がり下さい。



福結びシェイク（黒ゴマ）

550円（税込）

香ばしい黒ゴマときな粉に、コクのある黒蜜とアーモンド
パウダーを合わせた、秋限定のシェイクです。
黒ゴマときな粉の香ばしさに、黒蜜のやさしい甘さと
アーモンドの風味が加わり、秋らしい味わいに
仕上げました。