

# 長月

宿泊の方の夜のお料理を  
お召し上がり頂けます

秋のごちそう

## 松茸づくし

お一人様 三八〇〇〇-

- 先 しま鮭菊花おひたし
- 湯 葉膳鴨つくね松茸スープ
- 造 旬魚三点
- 揚 松茸一本揚 伏見唐辛子
- 蒸 松茸卵蒸し
- 焼 うなぎ白焼
- 炊 黒毛和牛松茸すき焼
- 飯 土なべごはん汁香
- 甘 水菓子 御菓子



## 松茸鰻重

極 特別なる太鰻二尾 一〇〇〇〇-

特上 蒲焼中鰻二尾 又は 蒲焼、白焼中鰻各尾 食べ比べ 一三〇〇〇-

上 中鰻一、五尾 一一〇〇〇-

並 中鰻二尾 八六〇〇-



## 松茸一品

松茸天ぷら一本揚げ 三八〇〇-

松茸と野菜天ぷら 三八〇〇-

松茸ぶつ切り卵蒸し 二〇〇〇-

松茸土瓶蒸し 二〇〇〇-

松茸菊花おひたし 一八〇〇-

松茸バター焼 三八〇〇-

松茸黒毛和牛すき焼 一人前 一二〇〇〇-