

季節膳

彩

(いくらぶり 11,000円税込)

前菜

北の丸 秋の取り合わせ

名物

旬魚の吐火羅造り

汁物

季節の擂り流し

蒸物

鱈の白和え蒸し

馳走

食通の静岡牛蒡背肉の網焼き
遠州野菜を添えて

食事

秋の実り 炊き込み御飯

味噌汁

香の物

甘味

北の丸冷菓

珈琲

季節膳 雅

(みやび 一六、五〇〇円税込)

前菜 北の丸 神無月の膳

造り 旬魚盛り合わせ

洋菜 小烏賊の瞬間炙り

椀物 海老真薯と小蕪の清汁仕立て

焼物 秋鱸の柚庵焼きと

オマール海老味噌風味

馳走 食通の静岡牛蒡織肉の

炙り焼き 赤味噌風味

食事 紅葉鯛の炊き込み御飯

味噌汁 香の物

甘味 北の丸冷菓

珈琲

季節膳

贅

(ぜい 二二、〇〇〇円税込)

〈北の丸キュイジーヌ〉

前菜

北の丸 秋の膳

温菜

鴨肉とフォアグラのフユツテ

椀物

旬菜 土瓶仕立て

造り

旬魚のお造り盛り合わせ

焼物

伊勢海老の豊年蒸し

馳走

黒毛和牛織肉とフォアグラ

ロツシーニ風

食事

秋獲れ桜海老の土鍋御飯

味噌汁 香の物

甘味

北の丸特製デザート

「キャッスルパラダイス」

珈琲

季節膳

極

(きわみ 二七、〇〇〇円税込)

前菜

北の丸響膳

秋風

温菜

柔煮鮑の炙り焼き

椀物

甘鯛の土瓶仕立て

造り

旬魚盛り合わせ 氷柱花

焼物

伊勢海老の豊年仕立て

箸休め

本日のグラニテ

馳走

黒毛和牛静岡育ち

「極み」織肉の炭火焼

食事

桜海老の土鍋ご飯

味噌汁 香の物

甘味

北の丸冷果

珈琲