


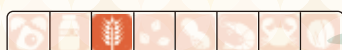



季節膳

～ Kisetsuzen ～

11,000円 (税込)

前菜 北の丸 秋の味覚取り合わせ

-  ・南瓜の旨煮
-  ・栗麩と茄子の味噌田楽
-  ・真鯛龍皮巻き
-  ・茸の菊花和え
-  ・若鶏のスタンレー風

造り 旬魚の3種盛り合わせ 遠州 栄醤油



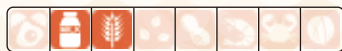
汁物 炙りカマスと茸の清汁仕立て



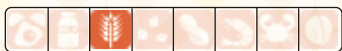
焼き物 真鯛と帆立貝の信州蒸し



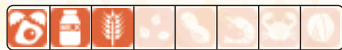
馳走 黒毛牛ロース肉のロティ



食事 秋の実りご飯 味噌汁 香の物



甘味 北の丸特製デザート



特定原材料8品目

							
卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	クルミ



KATSURAGI
Hotel Kitanomaru

遠州北の丸膳

～遠州膳～

8,800円 (税込)

前菜 北の丸 秋の取り合わせ

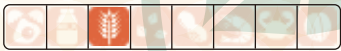
-  ・南瓜の旨煮
-  ・栗麩の田楽味噌焼き
-  ・葛城豆腐浜納豆添え
-  ・茸の菊花和え
-  ・焼き栗

造り 旬魚2種盛り



遠州 栄醤油

汁物 秋の沢煮椀



蓋物 真鯛の蓮蒸し豊年仕立て



馳走 黒毛牛ロース肉の炙り焼き

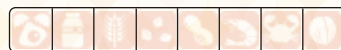


食事 秋の実りご飯



味噌汁 香の物

甘味 北の丸特製冷菓



特定原材料8品目

							
卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	クルミ



KATSURAGI
Hotel Kitanomaru

四季彩昼膳

～ Shikisai Hiruzen ～

6,600 円 (税込)

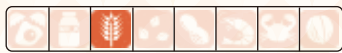
前菜 北の丸 秋の取り合わせ



・南瓜の旨煮



・粟麩の味噌田楽



・茸の菊花和え



・蟹の出し巻き卵

造り 鰹のお造り 遠州 栄醤油



汁物 季節のスープ



蓋物 旬魚の信州蒸し



馳走 地養鶏腿肉のコンフィ



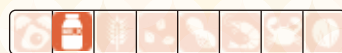
ソース・レフォール

食事 秋の実りご飯



味噌汁 香の物

甘味 季節の冷菓



・ミルクアイス



・季節の果物

特定原材料 8 品目

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	クルミ



KATSURAGI
Hotel Kitanomaru