

## <五味五感におもてなしを添えて> お庭のうさぎ・夜のコース料理 霜月 ミニ会席 3,000円

- 晩秋の便り 前菜三点盛り
  - お造り 旬のお魚二種盛り
  - 本日のお吸物
  - 季語からの一品 蒸しそばの炭火盛り
  - オープン料理 生ハムと春菊の  
手作りピッツア
  - 変り鍋 あんこうの豆乳鍋
  - 本日のごはん・お椀物・香の物
  - 季節のデザートとコーヒー
- ※そばアレルギーの方はお申し出下さい。

蕎麦の効果…

そばのタンパク質はほとんどが、血や肉となると  
いってもいいほど人体に有効な成分からできてい  
ます。カルシウムもタンパク質の次に多いものです。  
白米と玄そばとのカルシウムの含有比は1対30です。  
白米とそば粉では1対15にあたります。そばを食べ  
れば体液が酸性になりにくいので、病気に抵抗力が  
つくといわれるのもこのためです。

## <美味求真の心を伝えたい> お庭のうさぎ・夜のコース料理 霜月 <水仙> 3,800円

- 晩秋の便り 前菜三点盛り
- お造り 旬のお魚三種盛り
- 本日のお吸物
- 焼き物 帆立貝の殻焼き
- 洋皿 柚子釜の彩りグラタン
- おしのぎ 五島うどん
- 蒸し物 鯛のかぶら蒸し
- 季節野菜のてんぷら
- 本日のごはん・お椀物・香の物
- デザートとコーヒー

霜月…

霜月とは「霜降り月・霜降月（しもふりつき）」  
の略とする説が有力とされる。その他霜月の語源は、  
十に満ちた数で一区切りなので上月になりそれに対  
して下月で「霜月」になったとする説や「神無月」を  
「上な月」と考えて「下な月」で「霜月」となったと  
する説など上下の「下」とみる説などがあるがどれも  
定かではない。

## <秋の食演祭・最上の素材を贅沢に> 霜月 <万両> 4,800円

- 冬萌の知らせ 前菜三点盛り
- お造り 玄界灘からの極上三種盛り  
又は虎ふぐ刺
- お吸物 牡蠣のすり流し
- 焼き物 たらば蟹のあぶり
- 蒸し物 一口あわびの香り蒸し
- 肉料理 和牛カルビのみそダレ  
又は虎ふぐの唐揚げ
- 季節のちっちゃいサラダ
- 本日のごはん・お椀物・香の物
- デザートとコーヒー

懐石と会席の違い…

懐石料理は千利休が茶の湯を確立した、  
安土桃山時代に修行中の禅僧が温めた  
石を懐にに入れて、空腹をしのいだ事に  
由来する。茶会の軽い食事を指す。酒  
の出る席での食事として始まったのが  
会席料理です。特別な作法や決まりを  
持たないのが特徴で、酒が主体となる  
為、ご飯は最後にです。懐石料理は  
お茶を懐石料理はお酒をおいしくいた  
だくための料理です。