

オクソン屋上で咲く当帰の花と苗



和歌山県伊都郡高野町大字高野山の山地



当帰の根・三年栽培



元気をいただく 懐石薬膳

おしながき

前菜

- 三七人参胡麻味噌和え
- 蓮根と蓮の実 白酢和え
- キンコ(干なまこ)オイスターソース煮
- 沖繩もずく 山芋とろろ掛け
- スモークサーモン小袖寿司

造り 鯛のカルパッチョ 薬膳ドレッシング 松の実

温物 鰻の茶碗蒸し 枸杞の実餡掛け

鰻白焼 焼葱 百合根 銀杏

焼物 甘鯛・松茸包み焼 菊花蕪 いくら酢橘

小鍋 孔明鍋 三七人参と鶏がらスープ仕立て

地鶏と冬菇椎茸のつみれ 松茸 枸杞の実

天婦羅 高麗人参 当帰葉 ウコン塩 酢橘

★ 活車海老 射込み 冬虫夏草

ご予約順二十名様のみ。金八千円追加の料理

食事 ふかひれ姿煮入り雑炊 香の物

水菓子 季節のシャトーベット

料理長 朝比奈史朗



期間 九月十九日(火曜日) ～ 十月二十八日(土曜日)

ご予約料金 一万四千三百円 (サ・飲物別) ご予約は二日前までにお願致します。