

# 滴屋 お勧め【旬の食材コース】

## 九月～十月◆期間限定

### 鮭といくら

#### 土鍋飯コース

(五、五〇〇円)

季節の先附  
ひと口おこわ

季節の三段箱

お造り三点盛り

季節の炊き合わせ

かしわ天麩羅

鮭といくらの土鍋飯

お味噌汁

甘味

～～だわり～



先附から甘味まで、旬の食材と当店の味をお楽しみいただけれます。メには、ふっくらと炊き上がる土鍋を使用し、鮭といくらを盛り付け。秋の味覚の共演をどうぞ。

料理長

### 松茸と鰹を堪能

#### 秋の味覚コース

(六、〇〇〇円)

季節の先附  
ひと口おこわ

季節の三段箱

松茸と鰹の土瓶蒸し

鰹湯引き

鰹ざく

鰹と松茸の天麩羅

季節のお食事

甘味

～～だわり～



旬の代表【松茸】と【鰹】を様々な味でお楽しみいただけれるようにしております。松茸の豊かな香り、鰹の旨味を是非どうぞ。その他の秋の味覚もご用意。

料理長

※土鍋飯コースは当日受付可能

※松茸・鰹コースは二日前の予約制

※金額は税・サ別

おまかせ料理 滴屋

03-5418-4038