

こだわりの出汁と旬食材の土鍋飯「楓」かえてコース
お一人様 ¥5,980

《坂の花の始まり》

自家製マルメロ酒 日本酒ベース

《先付》

秋の味覚クリームチーズ白和え
-シャインマスカット・木の子・丸十-

《御椀》

秋鯖の船場汁
-大根・人参・香味野菜-

《お造り》

お刺身 特選三種
-山葵・妻一式-

《揚物八寸》

牡蠣フライ 内藤唐辛子タルタル添え
鮮魚鮮菜五種盛り

《旬菜》

鱧梅煮とんぶりトロロ掛け
-胡瓜・若芽・イクラ-

《温物》

里芋の土佐揚げ蟹餡かけ
-隠元・ヤングコーン-

《焼物》

秋鮭の木の子焼き
-新じゃが・獅子唐-

《進肴》

鰻の南禅寺利休蒸し
-鱈甲餡-

《食事》

日替りカブトの土鍋炊き込み御飯
又は

総州古白鶏と秋の土釜飯

《香物》 お漬物盛り合わせ

《留椀》

赤だし味噌汁
-小巻麩・九条ネギ-

《甘味》 自家製 いちじくゼリー

『坂の花 特製』 四季の膳菜10種 「椿」 つばきコース
お一人様 ¥8,000

《坂の花の始まり》

自家製マルメロ酒 日本酒ベース

《彩り膳菜十種》

ばい貝旨煮・茶豆・鶏の松風焼き

エシャレット・海老の棒寿司・金平

丸十檸檬煮・胡麻豆腐・あん肝醤油煮・隠元胡麻和え

《御椀》

牡蠣と玉子寄せ 蕪清汁

-菊花・法蓮草-

《お造り》

お刺身 特選二種

-山葵・妻一式-

《逸品》

戻り鰹レアステーキ 淡路玉葱サラダ仕立て

-内藤おろしポン酢・香味野菜-

《焼物》

サゴシの塩麴西京焼き

-紅白はじかみ・胡麻和え-

《揚物》

天使海老磯辺揚げと舞茸天婦羅

-檸檬-

《温物》

南瓜饅頭 秋の木ノ子たっぷり煮

-イクラ・木の芽-

《酢の物》

秋刀魚の南蛮漬け 土佐酢ジュレ添え

-寸葱・パプリカ-

《食事》

紅葉とろろ蕎麦

-香味野菜-

《甘味》

季節のフルーツと抹茶おはぎ

『坂の花 特製』 四季の膳菜10種と季節のしゃぶしゃぶコース
お一人様 ¥9,000

《坂の花の始まり》

自家製マルメロ酒 日本酒ベース

《彩り膳菜十種》

ばい貝旨煮・茶豆・鶏の松風焼き

エシャレット・海老の棒寿司・金平

丸十檸檬煮・胡麻豆腐・あん肝醬油煮・隠元の胡麻和え

《御椀》

牡蠣と玉子寄せ 蕪清汁

-菊花・法蓮草-

《お造り》

お刺身 特選二種

-山葵・妻一式-

《逸品》

戻り鯉レアステーキ 淡路玉葱サラダ仕立て

-内藤おろしポン酢・香味野菜-

《焼物》

サゴシの塩麴西京焼き

-紅白はじかみ・胡麻和え-

《揚物》

天使海老磯辺揚げと舞茸天婦羅

-檸檬-

《温物》

鱧と松茸のしゃぶしゃぶ

-香味野菜・鯉節-

※又は【+1500円・要予約】

常陸牛の和牛しゃぶしゃぶ

《酢の物》

秋刀魚の南蛮漬け 土佐酢ジュレ添え

-寸葱・パプリカ-

《食事》

紅葉とろろ雑炊

《甘味》

季節のフルーツと抹茶おはぎ

産直海鮮と国産牛、料理長厳選「榊」さかきコース
お一人様 ¥12,000

《坂の花の始まり》

自家製マルメロ酒 日本酒ベース

鮑のお粥

《膳菜5種盛り》

海老の棒寿司・バイ貝旨煮

アオリイカ黄身焼き・胡麻豆腐・あん肝醬油煮

《御椀》

姫栄螺の沢煮椀

-香味野菜・背脂-

《変肴》

和牛飯蒸し銀餡掛け

-生雲丹・山葵-

《お造り》

秋刀魚刺し

-妻一式-

《進肴》

合鴨ロース トリュフ塩添え

-マッシュポテト・青葱-

《焼物》

常陸牛直火焼きと秋大根ステーキ 鰹出汁

-獅子唐・内藤味噌-

《温物》

落ち鰻と松茸土瓶蒸し

-酢橘・銀杏-

《口直》

林檎グラニテ

《本日肉皿》

和牛ハンバーグの和牛鑄込み焼

-新ジャガ・万願寺-

《揚物》

方三角と秋茄子豆腐揚げ出し

-生姜・九条葱・紅葉麩-

《食事》

ローストビーフニ八蕎麦

-香味野菜・山葵-

《甘味》

季節のフルーツ