

# 南禅寺順正 秋の味わい

目にも口にも鮮やかで滋味深い  
実りの季節の豊かさをお届けします



## 【御飯】

名残の鰯とかます、いくらを  
主役に、芋いちょう、人参紅葉、  
銀杏、松葉蕎麦などが目にも  
楽しい吹き寄せ寿司。



## 【焼物】

美しい鱗を生かして焼き上げた  
甘鯛の若狭焼。取り合わせは子持  
ち鮎の唐揚、丹波のしめじや松茸、  
柿と大根の白和えなど秋の味覚  
が盛り沢山。

## 【水物】

甘露煮と渋皮煮の二色の  
栗にホイップを合わせ、抹茶  
のダックワーズで挟んだ  
秋色のデザート。

