

浅草むぎとろ 本店からのご案内

この度、秋の味覚の代表‘松茸’をふんだんに使用した特別懐石を、季節限定でご提供させていただきます。
浅草むぎとろ自慢の懐石料理に‘土瓶蒸し’や‘焼き松茸’‘松茸ごはん’を盛り込みました。
秋の実りの味わいと豊かな香りを、旬の食材と共に心ゆくまでご堪能下さい。

季節限定「焼松懐石」

価格：13,000円(税別) 期間：9月17日(水)～10月20日(月)

〈前菜〉

蕎麦豆腐 胡桃 海老 小倉 黒胡麻餡
イクラ もって菊 絹さや 長芋 黄味卸 柚子
えのき浸し 帆立 菊菜 菊花 枇杷

〈お椀〉

松茸土瓶蒸し

〈お造り〉

鮪 鯛 縞鰯 蓮根 大根 人参

〈焼八寸〉

松茸 エリンギ 酢橘 瓢亭玉子 茄子調味噌田楽
海老 長芋 小松菜 鮎焼き浸し 银杏 木の葉野菜

〈食事〉

松茸ごはん

〈水菓子〉



* 写真はコース料理の一部です。

- * 仕入状況により、献立が一部変更する場合がございます。
- * 必ず事前にご予約下さい。尚、ご予約は2名様より承ります。
- * 別途サービス料10%頂戴いたします。