

小布施堂本店

季節の御料理 神無月（10月）

二七〇〇円

御食事

喫茶

11時～15時
10時～16時

栗の茶巾絞り葛仕立て（お向）



秋鯖椀（椀物）



栗強飯（御飯）



ぶどう餅（デザート）



肉だんご（炊き合わせ）

※生菓子は別途注文が必要となります



10月の生栗菓子 雁の山



季節の三段重ね料理
季節の御料理からお向、炊き合わせ、御飯の三品を三段のお重にしつらえました。

小布施堂本店は、季節の食材を月替わりの内容でお召し上がりいただく和食コース料理をご用意しております。「産地から王国へ」のコンセプトを具現化すべく、伝統的地野菜を使ったり、逆に新たな素材の新たな食べ方を提案したり「地野菜のショウルーム」的な役割を自覚いたしてまいります。9月と10月のメニューは勿論「栗」がメインとなり、その年の栗の出来具合をお客様自身でお確かめいただけます。



小布施堂本店