

小布施堂本店

季節の御料理

長月(9月)

二、七〇〇円

御食事

喫茶

10時～16時
11時～15時

栗の茶巾絞り葛仕立て(お向)



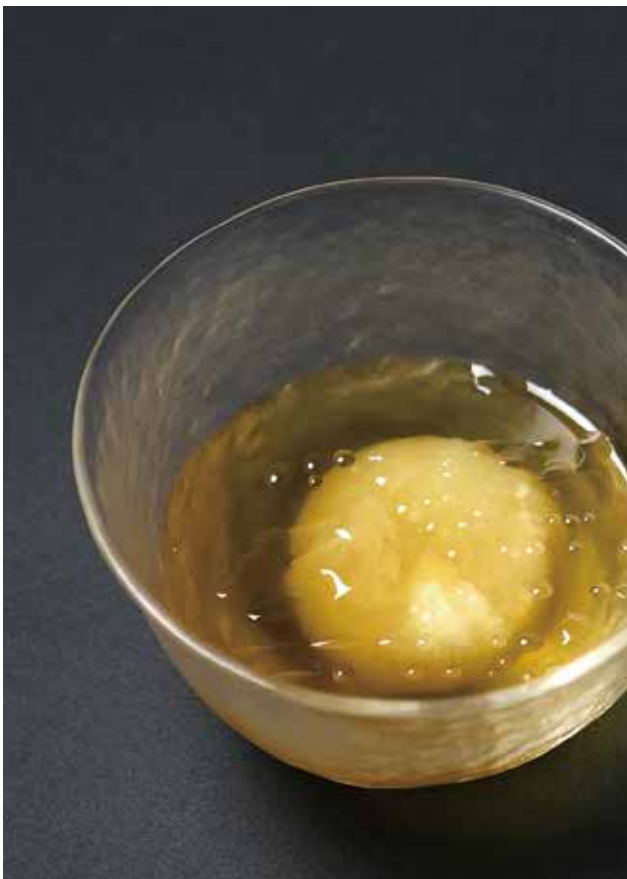
きのこの椀物(椀物)



秋の吹き寄せ(炊き合わせ)



無花果のゼリー寄せ(デザート)



※生菓子は別途注文が必要となります



9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

栗強飯(御飯)