

# 2024年10月お献立

※コース内容は毎月変わります。  
※料理の内容は天候時期により一部変更になる場合がございます。  
※茅乃舎のプリフィックスでは、メイン料理をより広い範囲から選んでいただけるようにしております。  
※個室ご利用の場合はご利用頂けるコースが異なります。お問合せ下さい。

## めぶき 芽コース 6,000円(税込)

- ・先付
- ・前菜
- ・茅乃舎のスープ『大地の恵』
- ・蓮根豆腐
- ・路代おばあちゃんの逸品
- ・真鯛の香草みぞれ
- ・メイン料理(一品ご選択)
  - 十穀鍋 (2名様以上から)
  - 黒豚と旬菜の出汁しゃぶ (2名様以上から)
  - 麩鶏と白いラタトゥイユ
  - 嘉穂牛照り焼きステーキ (+1,980円)  
※プリフィックスメニュー
  - 嘉穂牛しゃぶしゃぶ (+1,980円)  
※プリフィックスメニュー
- ・釜炊きごはん、味噌汁、香の物三種
- ・甘味

## つぼみ 蕾コース 13,300円(税込)

- ・先付
- ・前菜
- ・茅乃舎のスープ『大地の恵』
- ・お造り
- ・路代おばあちゃんの逸品
- ・旬菜の一品
- ・鱈の幽庵ソース
- ・メイン料理(一品ご選択)
  - 十穀鍋 (2名様以上から)
  - 嘉穂牛照り焼きステーキ
  - 嘉穂牛しゃぶしゃぶ
  - 笠子のポワレ 海藻ソース
- ・釜炊きごはん、味噌汁、香の物三種
- ・甘味、水菓子

## みのり 実コース 24,000円(税込) 【要3日前予約】

季節に応じて厳選した旬の实をお楽しみいただけるコースです。

- ・先付
- ・季節の前菜
- ・茅乃舎のスープ『大地の恵』
- ・お造り
- ・甘鯛炭火焼きと大根ステーキ
- ・嘉穂牛ローストビーフ
- ・メイン料理
  - クエ鍋
  - 釜炊きごはん、味噌汁、香の物三種
  - 甘味
  - 珈琲 または 紅茶

※本コースは2名様以上から承ります。  
※食材の都合により3日前までのご予約をお願いいたします。

## よう 葉コース 9,700円(税込)

- ・先付
- ・前菜
- ・茅乃舎のスープ『大地の恵』
- ・路代おばあちゃんの逸品
- ・旬菜の一品
- ・鱈の幽庵ソース
- ・メイン料理(一品ご選択)
  - 十穀鍋 (2名様以上から)
  - 嘉穂牛ソテー 無花果赤ワインソース
  - 嘉穂牛ローストビーフ
  - 地鶏のすき焼き (2名様以上から)
  - 嘉穂牛照り焼きステーキ (+1,100円)  
※プリフィックスメニュー
  - 嘉穂牛しゃぶしゃぶ (+1,100円)  
※プリフィックスメニュー
- ・釜炊きごはん、味噌汁、香の物三種
- ・甘味

## はな 花コース 18,500円(税込) 【要前日予約】

こだわり抜いたお料理をご用意いたします。ご家族のお祝いごとやご接待、会社のお集まりなど、特別な日にぜひご利用ください。

- ・先付
- ・前菜
- ・茅乃舎のスープ『大地の恵』
- ・お造り
- ・嘉穂牛炭火焼き
- ・メイン料理
  - クエ鍋 (9月~11月)
  - 釜炊きごはん、味噌汁、香の物三種
  - 甘味
  - 珈琲 または 紅茶

※本コースは2名様以上から承ります。  
※食材の都合により前日(午前中)までのご予約をお願いいたします。  
なお、土日祝日を挟む場合は3日前までにご予約をお願いいたします。

## 《10-3月:期間限定》 みずた 水炊きコース 9,700円(税込) 【要4日前予約】

博多の郷土料理『水炊き』が味わえるコースです。博多地鶏と野菜のうまみが凝縮したスープに、骨付き鶏、鶏もも肉、野菜を加えていただきます。ご接待や会食などに最適です。

- ・先付
- ・前菜
- ・お造り
- ・真鯛の香草みぞれ
- ・メイン料理
  - 茅乃舎特製はかた地どりの水炊き
  - メの出汁茶漬、香の物三種
- ・水菓子

※食材の都合により4日前までのご予約をお願いいたします。