

長瀬秋夜めぐり

御献立

令和六年十一月一日〜三十日

食前酒

秩父かぼす酒（自家製）

先付

煮花栗利久あん

前菜

秋刀魚柚奄焼き

松串銀杏 菊花占地

岩鶏酒盞焼き

粟麩田楽 バイ貝旨煮

クリームチーズのキャビア添え

御吸物

松茸土瓶蒸し

海老 鰻 銀杏

三ツ景 酢立

御造り

本鮪角造り

平目昆布

帆立貝柱

焼物

鰯の西京焼き

銀鮭の柚奄焼き

合肴

黒毛和牛の陶板焼き

おろしポン酢

箸休め

むさし麦豚と

柿の胡麻酢和え

揚物

海老真丈

ふかひれ鰯

御飯

松茸の釜めし

秩父しゃくし菜漬け

止碗

赤出汁（秩父みそ）

豆富 ネギ

デザート

クリームブリュレ

秩父彩美卵

有隣倶楽部

料理長 町田 裕二

仕入の都合により内容が
異なります。ご了承ください。

お飲みもの



ウイスキー（各30ml） ストレート・ロック・水割り・ハイボール

【イチローズモルト リーフラベルシリーズ】

・ダブルデイスティラリーズ 一、二〇〇円

羽生蒸溜所と秩父蒸溜所の原酒をブレンド
重みのある甘さと熟成を重ねた秩父の桃や
ハチミツのようなフレーバーが長い余韻に

・ミズナラウッドリザーブ 一、二〇〇円

ミズナラ樽での熟成さらにミズナラの木桶
でのマリッジ時間と共に変化する複雑で重
厚な味わい

・ワインウッドリザーブ 一、二〇〇円

赤ワインの空樽で熟成柑橘系の爽やかな
味わい。程よいタンニンと滑らかな甘み。

【イチローズモルト&グレーン】

・ホワイトラベル 七〇〇円

軽やかで艶のあるフルーティな香り時間と
共に現れる濃厚な甘さ世界う大ウイスキー
がブレンドに使用

地酒

・秩父錦 生酒 九〇〇円

ビール

・瓶ビール（中） 七〇〇円



※すべて税込価格でございます。

お席ごとにお会計をお願い致します。

お飲みもの

カクテル

【長瀬オリジナル】 ※画像はイメージです。



・ 瀬陽 — Toroyou —

六五〇円

夕日が沈み薄暗くなってきた長瀬を流れる荒川をイメージ。
長瀬の水面にとける夕日と、そこに流れるひとひらの紅の葉が混ざり合う一時を切り取りました。トワイライトタイムに合わせた色味のカクテルは、秋の味覚「巨峰リキュール」をベースとした一杯です。



・ 秋翠 — Shusui —

六五〇円

日本庭園に合う「和」をイメージした抹茶ベースのカクテル。
庭先に浮かぶ満月がそっと照らす紅葉は、秋の夜を彩ります。
ほどよい甘さと爽やかな後味がどこか心地よい秋夜にピッタリの一杯です。

【巨峰ベース】

- ・ 巨峰ジントニック
- ・ 巨峰トニック
- ・ 巨峰ソーダ

六五〇円
六〇〇円
六〇〇円

- ・ 抹茶ジントニック
- ・ 抹茶トニック
- ・ 照葉樹林

六五〇円
六〇〇円
六〇〇円

【定番メニュー】

- ・ ジントニック
- ・ ジンソーダ

六〇〇円
六〇〇円

- ・ ジンフイズ
- ・ オレンジブロッサム

六五〇円
六〇〇円

ノンアルコール

- ・ ノンアルコールビール
- ・ コーラ
- ・ オレンジジュース

四〇〇円
二五〇円
二五〇円

- ・ ウーロン茶
- ・ ラムネ

二五〇円
二五〇円

※すべて税込価格でございます。

お席ごとにお会計をお願い致します。