

お献立

（水無月 6月）

京懐石 八〇〇〇円コース

前菜

鯛白子豆腐 青梅ゼリー掛け 梅貝酒煮

川海老唐揚 びわ玉子 鮓 生姜煮

槍烏賊手毬寿司 姫人参 枝豆

鱧山椒焼 あじさい百合根

先吸

鱧くず叩き ひばり豆腐 白瓜

香り柚子

向付

鯛・蛸・鱧 あしらい一式

煮合

新小芋・もみじ冬瓜・ミニオクラ・鮑柔煮

刻み大葉

焼物

若鮎塩焼き・鴨口ース串刺し・鱧玉豆腐

花蓮根・はじかみ

蒸物

加賀太胡瓜 鶏そぼろ射込み

甘鯛・筋子・ソバージュ 湯葉餡かけ

強肴

茄子とアスパラのゼリー寄せ

才巻・順才・ラディッシュ

止物

新生姜ご飯 独活・三つ葉

赤出し 香物

水物

さくらんぼ・ゴールドキウイのコンポート

水無月・マンゴー・抹茶チーズケーキ

ミント添え

\*仕入れにより変更する場合がございます。

京・宇治 抹茶料理 辰と屋