

お献立

（葉月 8月）

京懐石 八〇〇〇円コース

八寸

前菜8種盛り

養老豆腐 ミニトマトポテト射込み

鱧寿司 白瓜鯛わた射込み もみじ冬瓜

白ずいき胡瓜巻 鮭生姜煮 川海老唐揚

先吸

鱧くずたたき 筏牛蒡 松茸 香り柚子

向付

鱸焼霜・蛸文銭・鱧落とし あしらい一式

煮合

水晶茄子・甘栗南瓜・蛸柔煮・オクラ

吹き寄せ盛り

焼物

太刀魚若狭焼・翡翠银杏松葉刺し・

芋栗レモン煮・水菜と鱧のサラダ

箸休め

南瓜 日向和え

才巻海老・占地・アスパラ・タピオカ

油物

鮎 香り揚げ 骨煎餅添え

小茄子・万願寺唐辛子

止物

鮎ご飯 赤出し 香物

水物

抹茶チーズケーキ・煮むき巨峰・西瓜

マンゴー・小豆寒天寄せ 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