

お献立

（長月 9月）

京懐石 一万円コース

八寸

前菜8種盛り

焼松と若水菜の煮浸し 子持ち鮎有馬煮

いが栗銀杏 栗渋皮煮 秋刀魚梅煮

焼百合根最中 サーモン錦糸巻

才巻海老菊花寿司 川海老唐揚

先吸代わり

土瓶蒸し 鱧・松茸・才巻・銀杏

酢橘添え

向付

鯛松皮造り・トロよこわ・槍烏賊

あしらい一式

煮合

冬瓜と豚肉の博多寄せ・萩団子・三度豆

香り生姜

焼物

鯛若狭焼・味噌玉子炙り雲丹添え・花蓮根

むかご真丈・伏見唐辛子揚げ浸し

蒸物

ぐじの道明寺蒸し

いくら・ちらし枝豆 菊花餡かけ

油物

名残り鱧のアスパラ巻

小茄子・万願寺唐辛子

止物

松茸ご飯 赤出し 香物

水物

抹茶チーズケーキ・南瓜プリン・

煮むき巨峰・梨 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