

お献立

〽 弥生 三月〽

京懐石 1万円コース

先付 錦糸水晶寄せ つくし・梅肉

前菜 前菜八種盛り 螢烏賊沖漬け 筍木の芽和え

春子南蛮漬け・占地ぼんぼり

飯蛸 柔煮・助子菜種寄せ

たらの芽胡麻和え・花一寸

先吸 ひしもち真丈 白木耳・うるい 香り木の芽

向付 旬のお造り三種盛り

あしらい一式

煮合 新小芋・筍・油目揚げ煮・

わらび・うすい豆

焼物 桜鱒白桃焼

花蓮根・帆立バター焼き

春野菜のサラダ添え

蒸物 甘鯛 桜蒸し

菜種・花びら百合根 天山葵

油物 白魚香り揚げ

落の臺・万願寺唐辛子

止物 蛤 蒸し寿司 香物

水物 抹茶チーズケーキ・桜ゼリー・りんご甲州煮

\*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 辰巳屋