

お献立

（文月 7月）

京懐石 1万円コース

先付 滝川豆腐 生雲丹・夕ピオカ

前菜 前菜八種盛り 梅貝 酒煮・鮓 しぐれ煮

川海老みじんこ揚げ・蛸の子

保月玉子・長芋とろろ

才巻・枝豆かき揚げ

先吸 ぼたん鱧

梅そうめん 白瓜 香り柚子

向付 旬のお造り三種盛り

あしらい一式

煮合 翡翠茄子 小芋 南瓜 蛸柔煮

アスパラ 振り柚子

焼物 太刀魚 塩焼き 賀茂茄子 田楽

丸十梅尾煮・花蓮根

蒸物

冬瓜饅頭

鶏そぼろ餡かけ

天生姜

酢物

文銭蛸

鱧

梅肉酢で

独活

茗荷

止物

鮎ご飯

香物

水物

抹茶チーズケーキ・南瓜プリン

マンゴーシャーベット

巨峰

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

辰巳屋