

お献立

（葉月 8月）

京懐石 1万円コース

先付 蒸し雲丹と枝豆のゼリー寄せ

白瓜雷干し・クコの実

前菜

前菜八種盛り 梅貝 酒煮・鮎小袖寿司

川海老みじんこ揚げ 鱧鳴戸

白ずいきキャビア添え

紅葉冬瓜・玉蜀黍かき揚げ

小茄子田楽

先吸

鱧 沢煮椀

魚素麺・松茸・人参・白髪葱

向付

旬のお造り三種盛り

あしらい一式

煮合

寄せ冬瓜・蛸柔煮・蛸の子白煮

三度豆・マイク口トマト 振り柚子

焼物 太刀魚 難波焼き

鮑肝松風・丸十レモン煮

花蓮根・銀杏松葉刺し

油物 賀茂茄子 射込み万願寺甘とう 鱧

揚げ出し 薬味

酢物 鮑水貝・アスパラ

ラディッシュ・蛇腹胡瓜 生姜酢

止物 鱧ご飯 香物

水物 抹茶チーズケーキ・西瓜玉

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