

お献立

〽如月 二月〽

京懐石 1万円コース

先付 生子おろし和え

前菜 前菜八種盛り 鯛 梅煮・諸子甘露煮

網笠柚子・飯蛸旨煮

鶏むね肉茶香焼・紅心大根

花一寸・千社塔味噌漬け

先吸 若竹吸 小玉麩 木の芽

向付 旬のお造り三種

あしらい一式

煮合 大根釜盛り

才巻海老・裏白椎茸・たらの芽・助子

焼物 鯛 西京焼

菜種サーモン巻・鉄皮煮こごり・花蓮根

蒸物 海老芋饅頭

人参・わらび みぞれ餡かけ

油物

春子 唐揚

万願寺・ト湯葉 茶塩

止物

穴子 蒸し寿司 香物

水物

抹茶チーズケーキ

オレンジ釜盛り 苺・キュウイ・りんご
オレンジジュレ掛け 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