

お献立

（文月 7月）

京懐石 八〇〇〇円コース

先付

茄子と素麺のゼリー寄せ

く天の川に見立ててく

前菜

順才とろろ ミニトマト甘酢漬 鱧寿司

鮑松風 梅貝酒煮 射込み万願寺

鮭生姜煮 川海老唐揚 二色魚素麺

先吸

鱧の沢煮椀 松茸・人参・茗荷・三つ葉

向付

鯛・鮪・鱧落とし あしらひ一式

煮合

石垣小芋・丸むき南瓜・蛸柔煮・水菜

香りジュレ掛け

焼物

若鮎塩焼き・賀茂茄子田楽・白瓜雷干し

白板昆布唐揚・花蓮根

蒸物

冬瓜饅頭 そぼろ餡かけ

穴子・銀杏・木耳）露生姜

止物

鱧ご飯 笹がき牛蒡・とうもろこし

赤出し 香物

水物

さくらんぼ・マンゴー・抹茶チーズケーキ

びわぜりー・桃甲州煮・クコの実甘煮

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

辰屋