



十二月 会席料理ご献立

箸割

菊菜と柿の白和え
蓮根と京人参の柚子胡椒金平

椀物

煎り酒仕立て
甘鯛 焼餅 白葱 三つ葉

造里

鮪のなめろう
もろみ味噌 青葱 紫蘇 ごま油
土佐醤油

煮物

寒鰯の煮付け
大根 絹さや 柚子皮



箸休

鯛塩焼の千枚蕪卷
刻みピスタチオ

強肴

和牛ステーキ、酒粕白味噌ソース
大根 胡桃 山葵菜

留椀

味噌汁 青葱 豆腐 ばら海苔

食事

京式部米 香の物三種

甘味

柚子白餡蒸し羊羹

飲物

ナポリのエスプレッソ又は
寺島屋彌兵衛商店の煎茶

※食材は仕入れ状況により多少の変更がある場合がございます。

