

夜

一月 会席料理ご献立

箸割

春告げる菜の花と、
ごまめ・煮豆の胡麻和え
牡蠣の有馬山椒煮 刻み大葉

椀物

味醂粕の香り漂うこぼれ梅の加寿汁
里芋 金時人参 法連草 粟麩

造里

寒の時季の鮪薄造り
貝割れ大根 茗荷 ぼん酢醤油

焼物

冬の滋味を味わう寒鰯の鉄焼
焼き豆腐 卸し蕪 九条葱



酢物

穴子と焼葱の甘酢卸し和え
穂紫蘇

強肴

旬を味わう和牛のはりはり鍋風
水菜 油揚げ しめじ茸

留椀

赤出汁
滑子 ばら海苔

食事

京式部米 香の物三種

甘味

黒豆のパウンドケーキ

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。



鎗矢まつ井