

夜

二月 会席料理ご献立

箸割

菜の花 梅麩 京揚げ
紅蓼
辛子酢味噌和え

椀物

清まし汁仕立て
鰯 焼餅 芹 糸削り節

造里

よこわ 甘海老 帆立貝柱昆布
大根 紫蘇 生山葵 土佐醤油

焼物

寒鱈の香ばしバター焼き
蓮根煎餅
菜の花と麦味噌のソース



冷皿

和牛叩き
しろ菜のお浸し 刻み茗荷
バルサミコ醤油

強肴

海老芋と金目鯛の焼き合わせ
柚子皮
百合根と白味噌のホワイトソース

留椀

合わせ味噌仕立て
滑子 豆腐 三つ葉

食事

京式部米 香の物三種

甘味

酒粕と甘納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