

夜

# 五月 会席料理ご献立

## 箸割

真鯛の酒蒸し、生海苔餡掛け  
道明寺麩 生姜卸し

## お凌ぎ

初夏の野菜のサラダ仕立て、  
梅ドレッシング  
新玉葱 茗荷 カシューナッツ  
紫蘇 ばらこ

## 椀物

すずきの塩焼  
叩きおくら 竹の子 刻み赤紫蘇

## 造り

まぐろ湯霜造り ひらめそぎ造り  
大根剣 大葉  
赤おろし 自家製ぼん酢



## 焼物

鰯の西京焼き、柏の葉包み  
無花果の甘酢漬

## 冷鉢

新じゃがいもと茹蛸の鰹オイル和え  
抹茶胡瓜浅漬け だし塩塩

## 強肴

和牛の湯葉包み揚げ  
スナップエンドウ うど味噌

## 留椀

合わせ味噌仕立て  
京揚げ 青葱

## 食事

京式部米  
香の物

## 甘味

ティラ味噌

## 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