



五月会席料理ご献立

ご献立

箸割

真鯛の酒蒸し、生海苔餡掛け
道明寺麴 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 カシユーナッツ

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

自家製ぽん酢



焼物

鰯の西京焼き、柏の葉包み
無花果の甘酢漬け

冷鉢

新じゃがいもと
茹蛸の鰹オイル和え
胡瓜浅漬け だし塩

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。

