

夜

六月 会席料理ご献立

箸割

鱈南蛮漬けと新玉葱
長芋の芝漬け和え 酢橘

椀物

いさき葛打ち仕立て
じゅんさい 焼き茄子 木の芽

造り

鱸(すずき)の焼霜 鮪赤身
大根剣 紫芽 生山葵 土佐醤油

焼物

三五八漬け鯛と
彩り野菜のオーブン焼き バター風味
アスパラガス トマト
ヤングコーン



口休め

煮穴子の冷やし素麺
茗荷 納豆昆布 錦糸玉子
紫蘇 旨み出汁

強肴

和牛の西京煮
パプリカ 豆苗

留椀

合わせ味噌仕立て
とろろ昆布 三つ葉

食事

京式部米
香の物

甘味

甘納豆入り水無月

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