



六月 吹き寄せコース

前菜

煮穴子の冷やし素麺

茗荷 錦糸玉子 紫蘇 旨み出汁

造り

鱸(すずき)の焼霜 鮪赤身

大根剣 山葵 紫蘇 土佐醤油

焼物

豚肉のヨーグルトマヨネーズ焼き

パプリカ 豆苗

冷鉢

『だし』の冷奴

胡瓜 茄子 紫蘇 茗荷

納豆昆布 割醤油



揚物

鱈の天ぷら

スナップエンドウ ズッキーニ

パプリカ 天つゆ

食事

金山寺山葵のおにぎり

いりごま

汁物

合わせ味噌

とろろ昆布 三つ葉

甘味

こしあんゼリー

※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