



六月 季節の

特撰会席料理ご献立

箸割

鱈南蛮漬けと新玉葱
長芋の芝漬け和え 酢橘

椀物

鰻の葛打ち仕立て
じゅんさい 玉蜀黍(とうもろこし)
豆腐 木の芽

造り

鱸(すずき)の焼霜 鮪とろ
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



進肴

フォアグラの西京漬け焼き
茄子の揚げ出し 合鴨ロース

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

和牛のステーキ
パプリカ 豆苗
自家製ぽん酢 赤おろし

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