



七月 吹き寄せコース

箸割

蛸 チェリートマト
炙り玉蜀黍 万願寺豆腐
梅酢ジュレ掛け

造里

よこわ 真鯛
大根剣 山葵 紫蘇 土佐醤油

揚物

すずきと茄子の揚げ出し
とろろ昆布 きざみ紫蘇 茗荷

口休

甜瓜 無花果 炙り玉蜀黍
白酢和え 酢橘皮



焼物

勘八のピカタ 和風あんかけ
苦瓜 おくら



食事

きざみ昆布のおにぎり
ばら海苔 金山寺山葵醤油風味

汁物

吸い物仕立て
なめこ 焼き麩

甘味

冷たいピスタチオマドレーヌ



※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