



七月 季節の

特撰会席料理ご献立

冷鉢

鱧の葛打ちと夏野菜の梅酢ジュレ
ヤングコーン モッツアレラチーズ
茗荷 アボカドオイル

椀物

トマトのすり流し
鱈 万願寺豆腐 おくら

造り

よこわ 真鯛 いさき
大根剣 紫芽 生山葵 土佐醤油

蓋物

すずきと京豆腐の揚げ出し
とろろ昆布 きざみ紫蘇 茗荷



油物

勘八のパン粉揚げ
おくら 金山寺山葵醤油

口休

甜瓜 無花果 炙り玉蜀黍
白酢和え 酢橘皮

強肴

和牛サイコロステーキ
フォアグラ 茄子田楽
苦瓜 はじかみ

留椀

吸い物仕立て
なめこ 焼き麩 ばら海苔

食事

京式部米
香の物

甘味

くろみつ葛プリン

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