

夜

七月会席料理ご献立

ご 献 立

冷鉢 鰯の葛打ちと夏野菜の梅酢ジュレ

ヤングコーン モツツアレラチーズ

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

造里 よこわ 真鯛

大根剣 紫芽 生山葵 土佐醤油

口休 甜瓜 無花果 炙り玉蜀黍
和牛サイコロステーキ

白酢和え 醋橘皮

強肴 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

油物 勘八のパン粉揚げ

おくら 金山寺山葵醤油

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。



鎬
まつり

