

# 夜

## 八月 会席料理ご献立

### 箸割

焼き穴子、胡瓜、茗荷の夏ざく  
こぼれ梅風味の胡麻だれ

### 椀物

伊佐木の黄身打ち  
冬瓜 湯葉 梅肉

### 造里

勘八 ひらめ  
大根剣 紫蘇 生山葵 土佐醤油

### 揚物

鱧の青香揚げ  
万願寺豆腐の天ぷら  
無花果 とバルサミコ酢のソース



### 口休

冷やし稲庭うどん  
赤万願寺唐辛子 黒にんにく  
酢橘 旨出汁

### 強肴

和牛とトマトのすき焼き  
茄子 水菜

### 留椀

赤出汁  
京揚げ おくら

### 食事

京式部米  
香の物

### 甘味

黄桃の葛寄せ

### 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