



八月 吹き寄せコース

涼味

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

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

冷鉢

かぼちゃとフェタチーズの冷菜
オリーブ バルサミコ醤油



焼物

豚肉とトマトの甘辛炒め
レタス



食事

梅 青紫蘇 茗荷のおにぎり
ばら海苔 金山寺山葵醤油風味

汁物

赤出汁
京揚げ おくら

甘味

冷やし黒糖パウンドケーキ



※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