



八月 季節の

特撰会席料理ご献立

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
茗荷 アボカドオイル

椀物

伊佐木の黄身打ち
冬瓜 湯葉 梅肉

造り

鮪 勘八 ひらめ
大根 剣 紫蘇 生山葵 土佐醤油

焼物

鮎塩焼
新生姜酢漬け



洋鉢

フォアグラの茶わん蒸し
有馬山椒 クレソン

揚げ物

鱧の青香揚げ
万願寺唐辛子の天ぷら
無花果とバルサミコ酢のソース

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