



九月 季節の

特撰会席料理ご献立

先附

汲み上げ湯葉

モロヘイヤとなめこ茸のお浸し
いくら醤油漬 菊花

椀物

サーモンの玄米揚げ

炙り舞茸 ほうれん草 酢橘

造り

鮪赤身 鰯 真鯛

茗荷 紫蘇 生山葵 土佐醤油

焼物

鮎塩焼

新生姜酢漬け 酢橘

炊合

煮穴子 紫芋麩 冬瓜 春菊

揚げ物

松茸と鱧のフライ

山椒サワークリーム

強肴

和牛のもろみ焼き

ひしほ味噌 山芋
揚げさつま芋 青海苔

留椀

赤出汁

青葱 とろろ昆布

食事

京式部米

香の物

甘味

無花果のほうじ茶セミフレッド

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