



十一月 季節の

特撰会席料理ご献立

先附

鯛の酒蒸し柿ソースがけ
春菊 針生姜

椀物

牡蠣と舞茸の澄まし椀
大根 柚子皮

造り

帆立の昆布締め 勘八 鮪とろ
大根 紫蘇 生山葵 土佐醤油

煮物

はまちの西京煮
きぬさや 玄米麴



中皿

合鴨ロース りんごの甘酢和え添え
刻み青紫蘇

揚げ物

穴子と長芋の鳴門揚げ
梅肉

口休

蕪と茗荷と厚揚げのあわせ鉢
貝割れ大根

強肴

和牛ロースト 九条ネギと
百合根のソース添え
蓮根煎餅

留椀

赤だし汁
豆腐 なめこ

食事

京式部米

甘味

さつま芋のテリーヌ

飲物

ナポリのエスプレッソ
又は
宇治の煎茶

※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