

十二月会席料理ご献立



箸割

鰻の白焼き バルサミコ醤油

つくね芋すりおろし 粉山椒

椀物

粕汁 寒鰯の玄米揚げ

七味麩 菜の花 ゆず

口替

冷やしひもかわうどん

しらす 水菜 ひしほ出汁

造里

まぐろ 鯛

大根 紫蘇 生山葵 むろさば醤油

強肴

和牛いちばステーキ

白味噌デミソース

蓮根 ブロッコリー

焼物

寒鰯の塩焼き

汲み上げ湯葉

ほうれん草 金時人参

留椀

赤だし汁

とろろ昆布 豆腐

食事

京式部米

香の物

甘味

酒粕アイス

りんごのコンポート 最中添え

飲物

ナポリのエスプレッソ

宇治の煎茶
又は



※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。



鎌矢まつ井