

十二月季節の特撰会席料理ご献立



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

七味麸 菜の花 ゆず

造り

まぐろ 鯛 緹鯈

大根 紫蘇 生山葵

むろさば醤油

煮物

金目鯛煮つけ

牛蒡 木の芽

冷鉢

里芋と棒湯葉の胡麻酢和え

焼物

寒ぶりの塩焼き

汲み上げ湯葉

ほうれん草 金時人参

口替

冷やしひもかわうどん

しらす 水菜 ひしほ出汁

強肴

和牛いちぼステーキ

白味噌デミソース

蓮根 ブロッコリー

留椀

赤だし汁

とろろ昆布 京揚げ

食事

京式部米

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