

文月 あかね会席

一五、〇〇〇円

前菜

胡麻豆腐なめりかけ 亀甲あん 山葵

夏鴨ロース煮 焼無花果 田楽味噌

鰻押し寿司 枝豆

マスカット 海老 胡麻和へ

関鮎漬け 粒マスタード おろし すいば

かれい土佐酢ジュレ

貝割れ 長芋 パプリカ いくら

お吸物

土用しじみ真丈スープ仕立

椎茸 青味 人参 木の芽

焼物

太刀魚塩焼 谷中生姜

夏野菜とまと煮

煮物

冷し煮物

高野豆腐 南瓜 小芋 じゅん菜

蟹湯葉生姜あん 人参 おくら

お食事

とろろかけご飯 鱧蒲焼 青のり

香の物 止椀

お食後

西瓜 ぶどう

※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます

令和六年

文月 萩会席

二二、〇〇〇円

折敷にて

前菜

一、滝川豆腐 じゅん菜 才巻海老

旨出汁

星おくら 針ラレシ 生姜

一、鬼灯盛り サーモン手毬寿司

お造り

本鮪 勘八 かれい 季節の芽物 山葵

鱧湯引き

叩き梅

お吸物

冷しもろこしすり流し

舌平目 生雲丹

じゅれ 山葵

焼物

天然鮎塩焼 蓼酢 谷中生姜

川海老から揚げ 厚焼き玉子

煮物

丸茄子 冬瓜 帆立 利休あん

人参 青味 ぶり柚子

天ぷら

季節の盛り合わせ天ぷら

天出汁 大根おろし 塩 レモン

若布 独活 胡瓜酢 胡麻 海月

お食事

枝豆ご飯 しらす ゆかり

香の物 止椀

お食後

季節の果物盛り合わせ

令和六年

※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます