

会席料理

前菜

無花果胡麻浸し 松の実とクコ実

百合根と紫芋菖蒲茶巾

醍醐かすてら

酸漿釜に 石伏魚飴炊き

壺つぼに 白瓜と生木耳黄味酢和え 干子あぶり

つの字鞘巻き海老

御椀

清汁仕立て

鰯のつくね手取りと千草野菜 忍び生姜

(独活 人参 九条葱 黄韭 牛蒡) 口、木の芽

造り

旬の物二種 妻物いろいろ 山葵 土佐醤油

焼物

鱸汐焼き蓼酢掛け 丸十檸檬蜜煮 せろりの伽羅煮 はじかみ

煮物

丸茄子おらんだと厳選黒毛和牛 隠元豆 浮き人参 友地飴掛け

御食事

浅利と新生姜の炊き込み御飯 赤出汁 香の物

水菓子

冷し善哉 自家製抹茶あいす黒蜜掛け

抹茶乾酪とさくらんぼ 寒天 マンゴー 生くりーむ ミント葉

※市場の都合によりお料理の内容を一部変更させていただく場合がございます。