

旬の懐石メニュー
葉月 御献立

前菜

冷製 海の贅沢尽くし茶碗蒸
生雲丹 鱧 海老 百合根 三つ葉

京の八寸

鯛小袖寿司 姫オクラ
生湯葉いくら 甘鯛松笠
蓮根小倉煮

煮物椀

清汁仕立て 夏鱧の葛叩き
芋茎 2種の梅肉ブレンド
三つ葉 ゆず

造り

本日の鮮魚
あしらい色々

焼肴

嵯峨鮎の踊り焼き
茗荷 たて酢
丸十の梅尾煮

冷鉢

蓮の葉美し盛り
フルーツトマト 鮑柔らか煮
加茂茄子 とうもろこし 絹さや
冷やしあんかけ 針茗荷 生姜

小鍋

牛ヒレ山椒鍋
牛蒡 三つ葉

酢物

帆立 北寄貝 椎茸
柳酢かけ 酢橘

御飯

新生姜 ゆかり

留椀

赤出汁

香物

蓬麩 なめこ 粉山椒
盛り合わせ

水菓子

桃コンポート
本日のデザート

令和五年八月

京懐石

東山