

花山椒

一八、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】とうもろこしのすり流し

湯葉 陸蓮根

雲丹 出汁ジュレ

【椀物】鱧と白ダツの清汁仕立て

じゆんさい 小メロン

梅肉 青柚子

【造り】季の物三種盛り

あしらい

【焼八寸】太刀魚岩塩焼き 万願寺唐辛子

酢橘 新蓮根あちららと和え 菰鮎香煎揚げ

ミニトマトの錦玉羹 山椒玉子

桜桃子ーズ 鱧一夜干し 丸十蜜煮

【焚合せ】鱧のなまり節と

新じゃがいも 天豆 針生姜

【強肴】賀茂茄子と

叩き海老の博多揚げ 辛味大根

糸賀喜 打ち葱

【止肴】京鴨の生ハムと

無花果 オリーブ白醤油

【食事】大目鱧の釜焚きご飯

大葉

赤出汁 香の物

【水菓子】季節物

【甘味】本日の甘味

近江牛入り懐石

一五、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】 どうもろこしのすり流し

湯葉 陸蓮根 雲丹 出汁ジュレ

【八寸】 新蓮根あちららと和え 稚鮎香煎揚げ

ミニトマトの錦玉羹 山椒玉子

桜桃チーズ 鱧一夜干し

【椀物】 鱧と白ダツの清汁仕立て

じゅんさい 小メロン 梅肉 青柚子

【造り】 季の物二種盛り

あしらい

【焚合せ】 鰹のなまり節と

新じゃがいも 天豆 針生姜

【焼物】 近江牛サーロイン岩塩焼き

【食事】 新生姜と鯛の炊き込みご飯

大葉

赤出汁

香の物

【水菓子】 季節物

【甘味】 本日の甘味

季節懐石

一五、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】とうもろこしのすり流し

湯葉 陸蓮根 雲丹 出汁ジュレ

【八寸】新蓮根あちららと和え 稚鮎香煎揚げ

ミニトマトの錦玉羹 山椒玉子

桜桃チーズ 鱧一夜干し

【椀物】鱧と白ダツの清汁仕立て

じゅんさい 小メロン 梅肉 青柚子

【造り】季の物三種盛り

あしらい

【焼物】太刀魚岩塩焼き

万願寺唐辛子 丸十蜜煮 酢橘

【油物】賀茂茄子と叩き海老の博多揚げ

辛味大根 系賀喜 打ち葱

【食事】新生姜と鯛の炊き込みご飯

大葉

赤出汁

香の物

【水菓子】季節物

【甘味】本日の甘味