

夏 燦爛懐石御献立 『要予約』

先付け 岩牡蠣

椀物代わり

鱧味噌しゃぶ仕立て（青豆湯葉 水菜）

八寸 龍髭菜豆腐生雲丹鱸子 蓴菜酢 鮎甘露煮 青梅

芋茎このこ添え 自家製唐墨 鱧寿司 鮎一夜干し

新枝豆

造り 石鯛 赤身 鱧落とし 文銭蛸 季節のあしらえ

焼物 伊勢海老 山椒牛酪ソース 金時生姜

長崎和牛フィレ大蒜焼き

強肴 水貝石焼き ポン酢 梅味噌 薬味

蓋物 芋蛸南瓜 水玉人参 陸蓮根 木の芽

御飯物 小鰻井 京漬物五種 赤出汁

甘味 宮崎マンゴー 桜桃 抹茶水羊羹 ミント

※食材の仕入れ状況により内容が一部変更になる場合がございます