

季旬会席 四八〇〇円(税別)

|     |           |       |      |        |
|-----|-----------|-------|------|--------|
| 座付  | 胡麻酢和え     | 白芋茎   | 白瓜   | 芽葱     |
| お椀  | 生姜清汁仕立て   | もずく   | 叩き長芋 | 新生姜    |
| 造里  | 海の恵み盛り合わせ |       |      | 土佐醤油   |
| 焜炉  | 柏幻霜       | ポーク   | 陶板焼き |        |
| 中皿  | 帆立貝       | ガーリック | グラタン | 新馬铃薯   |
| 進肴  | 二味とうふ     | ミニトマト | マト   | ヤングコーン |
| 揚物  | 天婦羅       | 海老    | 蓮根   | 牛蒡     |
| 食事  | 本日のお食事    |       |      |        |
| 水菓子 | 本日の水菓子    |       |      |        |

桔梗会席 五八〇〇円(税別)

|     |           |       |      |        |
|-----|-----------|-------|------|--------|
| 座付  | 胡麻酢和え     | 白芋茎   | 白瓜   | 芽葱     |
| お椀  | 生姜清汁仕立て   | もずく   | 叩き長芋 | 新生姜    |
| 造里  | 海の恵み盛り合わせ |       |      | 土佐醤油   |
| 焜炉  | 黒毛和牛      | 陶板焼き  |      | 精進     |
| 中皿  | 帆立貝       | ガーリック | グラタン | 新馬铃薯   |
| 進肴  | 二味とうふ     | ミニトマト | マト   | ヤングコーン |
| 揚物  | 天婦羅       | 海老    | 蓮根   | 牛蒡     |
| 食事  | 本日のお食事    |       |      |        |
| 水菓子 | 本日の水菓子    |       |      |        |

\*仕入れの都合により  
会席の内容を変更することがございます

橘会席 三八〇〇円(税別)

|     |           |       |      |        |
|-----|-----------|-------|------|--------|
| 座付  | 胡麻酢和え     | 白芋茎   | 白瓜   | 芽葱     |
| お椀  | 生姜清汁仕立て   | もずく   | 叩き長芋 | 新生姜    |
| 造里  | 海の恵み盛り合わせ |       |      | 土佐醤油   |
| 焼物  | 旬魚若狭      | 焼き    | 新馬铃薯 | ソース    |
| 進肴  | 二味とうふ     | ミニトマト | マト   | ヤングコーン |
| 揚物  | 天婦羅       | 海老    | 蓮根   | 牛蒡     |
| 食事  | 本日のお食事    |       |      |        |
| 水菓子 | 本日の水菓子    |       |      |        |

沙羅会席 七八〇〇円(税別)

|     |           |       |      |        |
|-----|-----------|-------|------|--------|
| 座付  | 胡麻酢和え     | 白芋茎   | 白瓜   | 芽葱     |
| お椀  | 生姜清汁仕立て   | もずく   | 叩き長芋 | 新生姜    |
| 造里  | 海の恵み盛り合わせ |       |      | 土佐醤油   |
| 焜炉  | 黒毛和牛      | サーロイン | 陶板焼き | 精進     |
| 中皿  | 帆立貝       | ガーリック | グラタン | 新馬铃薯   |
| 進肴  | 二味とうふ     | ミニトマト | マト   | ヤングコーン |
| 揚物  | 天婦羅       | 海老    | 蓮根   | 牛蒡     |
| 食事  | 薬味一式      | 出汁    | 香の物  |        |
| 水菓子 | 本日の水菓子    |       |      |        |

平成廿九年 水無月 一日まで

和香

