

自家菜園の野菜をお楽しみいただける会席です

季旬会席 四八〇〇円(税別)

- 座付 旬魚昆布×胡瓜梅肉和え 煎り酒
南瓜クリームチーズカステラ 枝豆東煮
- 造里 海の恵み盛り合わせ 土佐醤油
- お椀 氷室清汁仕立て
あおり烏賊の飛龍頭 和辛子
- 焜炉 柏幻霜ポーク盛り合せ 陶板焼き
ロースバラ ソーセイジ
- 箸休め 酢取り果実 蕃茄 キウイ
- 鉢物 紀ノ川鮎有馬煮 新馬鈴薯 冬瓜
- 揚物 ちりめんじゃこと
海雲と青唐の掻き揚げ
おへらとらろろ磯辺揚げ
旨塩 天露
- 食事 ご飯もの
又は、そうめん
- 水菜子 本日の水菜子

桔梗会席 五八〇〇円(税別)

- 座付 旬魚昆布×胡瓜梅肉和え 煎り酒
南瓜クリームチーズカステラ 枝豆東煮
- 造里 海の恵み盛り合わせ 土佐醤油
- お椀 氷室清汁仕立て
あおり烏賊の飛龍頭 和辛子
- 焜炉 黒毛和牛とも三角陶板焼き 精進
- 箸休め 酢取り果実 蕃茄 キウイ
- 鉢物 紀ノ川鮎有馬煮 新馬鈴薯 冬瓜
- 揚物 ちりめんじゃこと
海雲と青唐の掻き揚げ
おへらとらろろ磯辺揚げ
旨塩 天露
- 食事 ご飯もの
又は、そうめん
- 水菜子 本日の水菜子

*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 旬魚昆布×胡瓜梅肉和え 煎り酒
南瓜クリームチーズカステラ 枝豆東煮
- 造里 海の恵み盛り合わせ 土佐醤油
- お椀 氷室清汁仕立て
あおり烏賊の飛龍頭 和辛子
- 焜炉 匠鶏ピリ辛味噌蒸し陶板焼き
- 鉢物 紀ノ川鮎有馬煮 新馬鈴薯 冬瓜
- 揚物 ちりめんじゃこと
海雲と青唐の掻き揚げ
おへらとらろろ磯辺揚げ
旨塩 天露
- 食事 ご飯もの
又は、そうめん
- 水菜子 本日の水菜子

沙羅会席 七八〇〇円(税別)

- 座付 旬魚昆布×胡瓜梅肉和え 煎り酒
南瓜クリームチーズカステラ 枝豆東煮
- 造里 海の恵み盛り合わせ 土佐醤油
- お椀 氷室清汁仕立て
あおり烏賊の飛龍頭 和辛子
- 焜炉 黒毛和牛サーロイン陶板焼き 精進
- 箸休め 酢取り果実 蕃茄 キウイ
- 鉢物 鮑柔か煮 阿蘭陀茄子 新馬鈴薯 冬瓜
- 揚物 ちりめんじゃこと
海雲と青唐の掻き揚げ
おへらとらろろ磯辺揚げ
旨塩 天露
- 食事 旬魚のお茶漬け
薬味彩々 出汁 香の物
- 水菜子 本日の水菜子

平成廿九年 葉月二十四日まで

味香 和香

