

夜の膳 御品書き

前菜

烏賊の塩辛・六角里芋
近江八幡の赤蒟蒻・黒豆と蒟
柚子なます・梅花蓮根・枝豆

食前酢

ブルーベリーとカシスの黒酢

向付

永遠の海老と烏賊の錦糸づくり

焼き物

赤海老の塩焼き
厚焼き玉子
雌株酢
鰯の照り焼き
黒豚の角煮 ※葵の膳

おまかせ逸品

※椿の膳のみ、いずれか一品を季節ごとに

黒毛和牛のすき焼き
蛸しゃぶ
鰯しゃぶ

炊き合わせ

茄子のとろろ掛け

蒸し物

京風豆腐の餡かけ
彩り茶碗蒸し

酢の物

若布と浅利の柚子みそ和え

御食事

四季の丸結び
季節の汁椀
自家製香の物

甘味

抹茶ゼリー
白玉団子の小豆あん
季節の果物
京抹茶

※季節により、料理内容に変更がある場合がございます。
あらかじめご了承ください。