

# 昼の膳 御品書き

## 前菜

烏賊の塩辛・六角里芋  
近江八幡の赤蒟蒻・黒豆と蒨  
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

※松の膳・竹の膳のみ

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

※松の膳のみ

## 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。