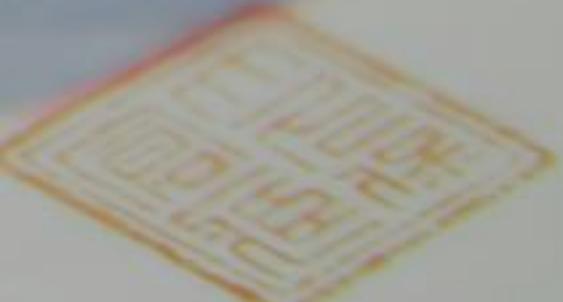


Lunch

膳

おひる



# 辰【梅の膳】御品書き

## 前菜

烏賊の塩辛・六角里芋

近江八幡の赤蒟蒻・黒豆と蕗

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

## 焼き物

赤海老の塩焼き

厚焼き玉子

雌株酢

## 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。

# 眉【竹の膳】御品書き

## 前菜

烏賊の塩辛・六角里芋

近江八幡の赤蒟蒻・黒豆と蕗

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

## 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。

# 辰【松の膳】御品書き

## 前菜

烏賊の塩辛・六角里芋

近江八幡の赤蒟蒻・黒豆と蕗

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

鯵の照り焼き ※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。