

◆おもてなし京点心

(八月のお献立)

六六〇〇円

(税込)

前菜

- 一、吸み湯葉
いくらべつ甲あん
山葵
- 一、茄子オランダ煮
- 一、茗荷 オクラ 糸がき
- 一、合鴨ロース煮
岩月 粒辛子
- 一、青菜木ノ子浸し
とびっこ
- 一、椎茸豆

椀替り

- 冷し茶碗蒸し
海老 鱧 唐土 枝豆
銀あん ふり柚子

造里

- 地物見そろい
芽物色々 山葵

焼物

- かます若狭焼
インカのめざめ
花豆野田煮 酢取り茗荷
ちり酢

揚物

- 太刀魚カダイフ揚げ
青唐レモン

食事

- 唐土御飯

留椀

- 赤出し

香の物

- 盛り合せ

デザート

- いちじくゼリー

※仕入等の都合により献立が
若干替わる場合がございます。