

京会席

【御献立】

先 附

稚鮎唐揚げ
蓼酢 貝割 大根卸し

前 菜

白身魚新茶和へ 酢立
順才とろろ 旨出汁 くの 実

新 玉葱胡椒 浸し

チヤン グコ ン

一寸豆黄身 挟み

新 牛蒡 けんちん 芋

フ オア グラ 長 芋

合 鴨 ワイン 蒸し

粒 アス パン 蒸し

椀 物

車海老真丈 花柚子
若布 こごみ

造 里

鯉香味漬 薬味一式
鱸洗い アオリイカ
そへ妻

蒸 物

新 鰯 新牛蒡 合せ 落味噌
新じやが 梅肉

焼 物

端午節句 竹の子木の芽焼
五月鰯 矢はじかみ
的 細巻

小 鍋

ハトヤ京都温泉
しやぶしやぶ
豆乳湯葉仕立て
京丹波 豚口 肉
鍋野菜 花山椒
温玉醤油

留 椀

福久佐味噌仕立て

香 の 物

三種盛

食 事

根菜御飯

水 物

フルーツ
抹茶のゼリー
ミント

京湯元ハトヤ瑞鳳岡
料理長 長島 良一

