

京会席

【御献立】

先 附

鱧の子水晶
旨出汁 花穂

前 菜

帆立 胡瓜酢
梅くら

石川小芋 ずんだ和え
鱧寿司 花山椒
鱧身巻
トマトチーズ

椀 物

車海老水 煮月
順才 輪柚子

造 里

伊佐木 干草造里
本鮪 鱧落とし
泡梅肉 花付胡瓜
他

炊 合 せ

賀茂茄子 八方煮
鰻 湯葉
万願寺 実山椒

箸 洗 い

素麺 二色
瓢玉 子豆腐
叩き 陸蓮根
振り 柚子 薬味

焼 物

鮎塩焼き
新丸十 酢蓮根

油 物

蛸養老揚げ
玉蜀黍
醬油 餡 青のり

留 椀

赤味噌仕立て

香 の 物

三種盛

食 事

新生姜の赤米御飯
三つ葉

甘 未

青梅のわらび餅
子工リー 小豆



京湯元ハトヤ瑞鳳閣
料理長 長島 良一

