

贅沢会席 令和六年 春

食前酒

梅酒

前菜

桜豆腐 壬生菜胡麻和え

三色団子 もろこ甘露煮 梅麩

鴨ロース 桜海老真丈

椀替り

焼き鯛 竹の子 若布

お造り

間八 鯛 まぐろわさびとろろ

添え妻一式

焜 炉

国産和牛炙り焼き

ペコロス エリンギ 白葱

蒸し物

鯛道明寺蒸し

うすい豆

揚げ物

竹の子天ぷら

こしあぶら 青唐

留め肴

ホタテ 螢烏賊

分葱 うるい わかめ 酢味噌

食事

京都丹後産こしひかり白米

香の物

漬物盛り合わせ

留め椀

合わせ味噌仕立て

水物

餡わらび きな粉 苺

旬づくし会席 令和六年 春

前菜

桜豆腐 壬生菜胡麻和え

三色団子 もろこ甘露煮 梅麩

桜海老真丈 鴨ロース

お造り

間八 鯛 まぐろわさびとろろ

添え妻一式

焼き物

サーモン幽庵焼き 焼き竹の子

花菜 酢蓮根

炊合せ

野菜ひろうす うすい豆

焜 炉

国産和牛レモン鍋

水菜 白葱 しめじ くずきり 豆腐

留め肴

ホタテ 螢烏賊

分葱 うるい わかめ 酢味噌

食事

京都丹後産こしひかり白米

香の物

漬物盛り合わせ

留め椀

合わせ味噌仕立て

水物

餡わらび きな粉 苺

京の雅会席 令和六年 春

前菜

桜豆腐 壬生菜胡麻和え

三色団子 もろこ甘露煮 梅麩

桜海老真丈 鴨ロース

お造り

間八 鯛 まぐろわさびとろろ

添え妻一式

焼き物

サーモン幽庵焼き

花菜 焼き竹の子 酢蓮根

焜炉

豚ロースレモン鍋

竹の子 水菜 白葱 しめじ くずきり

留め肴

うすい豆饅頭

青唐 赤蒟蒻 餡掛け

食事

京都丹後産こしひかり白米

香の物

漬物盛り合わせ

留め椀

合わせ味噌仕立て

水物

餡わらび きな粉 苺