

贅沢会席 令和六年 秋

食前酒

果实酒

先 附

くるみ豆腐 玉味噌

壬生菜 舞茸 お浸し

鰾茄子

前 菜

銀鮭幽庵焼き

黒枝豆 酢蓮根

栗渋皮煮

椀替り

松茸入り土瓶蒸し

鯛 海老真丈 三つ葉 百合根 酢橘

お造り

間八 鯛 まぐろ 汲み上げ湯葉

添え妻一式

焜 炉

国産和牛鉄板焼き

エリンギ 白葱 パプリカ

炊合せ

野菜ひろうす

巻き湯葉 紅葉麩 隠元

揚げ物

子持ち鮎から揚げ

青唐 山椒塩

留め肴

ホタテ 蟹 土佐酢ジュレ

胡瓜 ラディッシュ

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

白桃 パイン レッドグローブ ゼリーかけ

葛餅

旬づくし会席 令和六年 秋

先 附

くるみ豆腐 玉味噌

壬生菜 舞茸 お浸し

鰾茄子

前 菜

銀鮭幽庵焼き

黒枝豆 酢蓮根

栗渋皮煮

お造り

間八 鯛 まぐろ 汲み上げ湯葉

添え妻一式

焜 炉

丹波しめじ 国産和牛鍋

水菜 九条葱 榎木

厚揚げ 柚子胡椒大根おろし

炊合せ

野菜ひろうす

巻き湯葉 紅葉麩 隠元

留め肴

ホタテ 蟹 土佐酢ジユレ

胡瓜 ラディッシュ

食 事

京都丹後産こしひかり白米

香の物

漬け物盛り合わせ

留め椀

合わせ味噌仕立て

水 物

白桃 パイン レッドグローブ ゼリーかけ

葛餅

京の雅会席 令和六年 秋

先 附

くるみ豆腐 玉味噌

壬生菜 舞茸 お浸し

鰾茄子

前 菜

銀鮭幽庵焼き

黒枝豆 酢蓮根

栗渋皮煮

お造り

間八 鯛 汲み上げ湯葉

添え妻一式

焜 炉

丹波しめじ豚鍋

水菜 九条葱 榎木

厚揚げ 柚子胡椒大根おろし

炊合せ

野菜ひろうす

巻き湯葉 紅葉麩 隠元

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

白桃 パイン レッドグローブ ゼリーかけ

葛餅