

贅沢会席 令和六年 冬

食前酒

果实酒

先 附

わかさぎ新子

焼雲子

赤蒟蒻 エリンギ 糸ウニ

柚子豆腐 壬生菜お浸し

小 鍋

焼き金目鯛

かぶら 大黒しめじ ミニ青梗菜

お造り

間八 鯛 まぐろ

添え妻一式

焼き物

焼き河豚

京芋昆布巻 酢蓮根 酢橘

焜 炉

国産和牛鉄板焼き

白葱 エリンギ パプリカ

強 肴

ホ夕テ 紅梅海月

胡瓜 千枝蕪 茗荷

揚げ物

河豚唐揚げ

青唐 酢橘

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

白ごまわらび餅 苺

丹波大黒豆納豆 きな粉

旬づくし会席 令和六年 冬

先 附

わかさぎ新子

焼き雲子

赤菘蒟 エリンギ 糸ウニ

柚子豆腐 壬生菜お浸し

お造り

間八 鯛 まぐろ 添え妻一式

焜 炉

河豚鍋

白菜 水菜 九条葱 榎木 豆腐 薬味

蒸し物

国産和牛へし生姜煮 鱈甲 餡かけ

蕪 大黒しめじ ミニ青梗菜 胡椒

焼き物

焼き河豚

京芋昆布巻 酢蓮根 酢だち

留め肴

ホ夕テ 紅梅海月

胡瓜 千枝蕪 茗荷

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

白ごまわらび餅 苺

丹波大黒豆納豆 きな粉

京の雅会席 令和六年 冬

前菜

柚子豆腐 壬生菜お浸し

京芋昆布巻き 焼き粟 子持ち昆布

お造り

間八 鯛 まぐろ

添え妻一式

焜炉

国産豚ロース酒粕鍋

白菜 榎木 しめじ 九条葱 厚揚げ

焼き物

鰯照り焼き

赤菘蒟 エリンギ 柚子味噌

酢取り茗荷

蒸し物

牛蒡饅頭

ミニ青梗菜 蓮根チップ

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

白ごまわらび餅 苺

丹波大黒豆納豆 きな粉