

賛沢会席 令和七年九月ゝ

食前酒

先附 ゆず豆腐

甘海老塩辛 すだち 菊花

お造り 間八 鯛 まぐろ 汲み上げ湯葉

添え妻一式

小鍋 焼き甘鯛

松茸 焼き葱 かぶら すだち

焼き物 かます幽庵焼き

黒枝豆 はじかみ

炊合せ 鴨つくね

丸茄子 蓮根 牛蒡 隠元

焜 炉 国産和牛鉄板焼き

エリンギ 白ネギ パプリカ

揚げ物 鰐天麩羅

松茸 青唐

留め肴 かに胡瓜

茗荷 貝割れ 土佐酢ジュレ

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 紅芋羊羹

かすみ麩 小豆 キウイ

旬づくし会席 令和七年九月

先附 ゆず豆腐

甘海老塩辛 すだち 菊花

椀替り 松茸入り土瓶蒸し

鰐 海老 百合根 三つ葉

お造り 間八 鯛 まぐろ 汲み上げ湯葉

添え妻一式

焼き物 子持ち鮎塩焼き

黒枝豆 はじかみ 蓼酢

蒸し物 鯛かぶら

木耳 銀杏 紅葉人参 餡かけ

焜 炉 国産和牛焼きしゃぶ

白ネギ 舞茸 えのき ポン酢

留め肴 かに胡瓜

茗荷 貝割れ 土佐酢ジュレ

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 紅芋羊羹

かすみ麩 小豆 キウイ

京の雅会席 令和七年九月ゝ

先 附

ゆず豆腐

甘海老塩辛 すだち 菊花

お造り

間八 鯛 汲み上げ湯葉

鰹叩き 葱 茗荷 貝割れ 海藻 ポン酢ジュレ
添え妻一式

焜 炉

国産豚ロース鍋

水菜 白葱 丹波しめじ 豆腐 ゆず

焼き物

サーモン湯葉みそ焼き 鴨ロース焼きねぎ

焼ききのこおろし和え 萩新丈

黒枝豆 焼き栗 蓮根チップ

留め肴

蓮根唐揚げ 海老

餡かけ

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

紅芋羊羹

かすみ麩 小豆 キウイ