

贅沢会席 令和八年 三月

食前酒

前菜 うすい豆腐 もろこ煮 桜麩

鯛の子旨煮 竹の子 赤蒟蒻 ふき煮

お造り 間八 鯛 汲み上げ湯葉

添え妻一式

小鍋 焼き鯛

竹の子 若芽 しろ菜

焼き物 サーモン幽庵焼き

鴨ロース葱焼き 酢蓮根

焜炉 国産和牛鉄板焼き

エリンギ 白葱 パプリカ

蒸し物 甘鯛道明寺蒸し

菜の花 わらび 山葵

揚げ物 稚鮎 竹の子天ぷら

こしあぶら 青唐

留め肴 螢烏賊

胡瓜 若芽 ラディツシユ 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 桜水晶

三色団子 苺 キウイ

旬づくし会席 令和八年 三月

前菜

うすい豆腐 もろこ煮 桜麩

鯛の子旨煮 竹の子 赤蒟蒻 ふき煮

お造り

間八 鯛 汲み上げ湯葉

添え妻一式

焼き物

サーモン幽庵焼き

鴨ロース葱焼き 酢蓮根

焜炉

国産和牛柚子生姜鍋

春キヤベツ 水菜 しめじ 白葱

豆腐

蒸し物

白魚玉締め餡かけ

竹の子 百合根 三つ葉

揚げ物

海老紅揚げ

新玉ねぎ 青唐

留め肴

螢烏賊

胡瓜 若芽 ラディッシュ 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

桜水晶

三色団子 苺 キウイ

京の雅席 令和八年 三月

前菜 うすい豆腐 もろこ煮 桜麩

鯛の子旨煮 竹の子 赤蒟蒻 ふき煮

お造り 間八 鯛 汲み上げ湯葉

添え妻一式

焜炉 豚ロース柚子生姜鍋

春キヤベツ 水菜 白葱 しめじ

豆腐

焼き物 鱈菜の花焼き

酢取り茗荷

揚げ物 海老紅揚げ

新玉ねぎ 青唐

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 桜水晶

三色団子 苺 キウイ