

京の夏のごちそう

二〇二四年六月六日(木)

〜八月二十八日(水)

二万九五〇〇円(税サ込)

先付

・季節の胡麻和え

二題

(白芋茎、無花果、等…) 子持ち添え

・毛蟹酢

胡瓜 若布 もずく 大徳寺麩 順才 酢の気 生姜酢

造り

真鯛うす造り

上鮪 牡丹海老

あしらい一式 ぼん酢 醤油 梅肉

焚合

鱧と鮑のしゃぶしゃぶ

明石鱧 活鮑 早松茸(入荷次第) 笹葱 水菜 冬瓜

鮑肝醤油 合混ぜぼん酢 梅肉 酢橘

焼物

和牛備長炭焼(合わせ盛り)サーロイン ファイル 花山椒

トマトとカマンベールのオーブン焼き 温夏野菜 クレソン

山葵 藻塩 赤ワインソース

焚合

賀茂茄子海老そぼろあん(車海老、百合根、茶豆)

新小芋 湯葉 青身 振り柚子

強肴

天然鮎の唐揚げ

雲丹茶巾揚げ 万願寺 谷中生姜 京諸味噌 酢橘

あしらい 煎りだし 山椒塩

止椀

肝吸土瓶仕立て

三つ葉 粉山椒

御飯

釜炊御飯

お供

鰻つけ焼き関西風

(別添)薬味(山葵、小葱、ちぎり海苔) 粉山椒 鰻たれ

香物

盛合せ

果物

祇園辻利抹茶アイスと季節の果物盛合せ

熊魚庵たん熊北店 調進