

会席 「嵯峨」京の夏のごちそう

先付

- ・胡麻和え
- 無花果、白芋茎 子持添え
- ・酢物
- 旬貝、毛蟹 法蓮草 若布 もずく

造り

- 桜鯛うす造り
- 上鮎 貝一種 牡丹海老
- あしらい一式

吸物

- 鱧と鮑のしゃぶしゃぶ
- 早松茸 春菊 笹葱 水菜
- 冬瓜 酢橘

焼物

- 和牛盛合せ
- サーロイン備長炭焼 ファイレ鉄板焼
- 花山椒 能登塩
- トマト&カマンベール
- 温野菜 クレソン 山葵
- 赤ワインソース

焚合

- 賀茂茄子煮海老そぼろあん
- 里芋 湯葉 青身 振り柚子

強肴

- 鮎の唐揚げ
- 雲丹茶巾揚げ 万願寺唐辛子 あしらい
- 蓼酢 煎り出汁 藻塩

御飯

- 釜炊白御飯
- 鰻つけ焼き 関西焼
- 粉山椒 タレ 薬味
- 肝吸土瓶仕立て

止椀

果物

祇園辻利抹茶アイスと季節の果物盛合せ

入荷の都合により内容が異なります

熊魚菴たん熊北店