

二〇二六年六月三日（水）〜八月三十一日（月）

先付

- ・毛蟹あちら和え
- 胡瓜 針山芋 もずく 三杯酢ジュレ 花穂
- ・加茂茄子煮の冷製
- 真蛸柔らか煮 南京 小芋
- 茗荷 刻み大葉 振り柚子
- ・鮎唐揚げ
- 美味だし 赤卸し 小葱 藻塩 酢橘

造り

- 真鯛菊花造り
- 上鮓 旬の物一種 あしらい一式 ぽん酢 醤油

吸物

- 明石鱧はりはり鍋仕立て（丸鍋で提供）
- 水菜 湯葉 九条葱 酢橘 一味

焼物

- ぐじ備長炭焼
- 鰻八幡巻き
- セロリ土佐漬け 染卸し 酢橘 はじかみ生姜

焚合

- 神戸ビーフすき焼き風柚子煮
- 冬瓜 春菊 永源寺蒟蒻 牛蒡唐揚げ 針柚子 温度玉子

強肴

- 鮑ステーキ 紫蘇バターソース
- 若布ソテー 白髪葱 鮎蓼の天婦羅 レモン添え

止椀

- 赤味噌仕立て

御飯

- 釜炊御飯の夏の御茶漬け
- 鱧有馬煮 牛有馬煮
- 鮎有馬煮
- 【薬味】木の芽 小葱 胡麻 刻み三つ葉
- 【土瓶】白だし

香物

- 盛合せ

果物

- 自家製黒蜜アイスと季節の果物盛合せ
- 白ワインジュレ