



2019. 水無月のお献立

京都・粟田口 創業享保元年



竹茂楼

TAKESHIGERO

ホテル阪急インターナショナル店

葵懐石

Kaiseki AOI 葵懐石

一、胡麻豆腐 旨出汁ジュレ

一、水無月の彩り

鮎うるかと芋茎
フォアグラゼリー寄せ
酢取り茗荷 蛸柔煮
蛙一寸豆 新甘藷蜜煮

一、白味噌仕立 鱧濃く汁

一、本日のお刺身 薬味一式

一、和牛ローストビーフ

焼万願寺唐辛子

一、京都上賀茂産

賀茂茄子の冷やし鉢
(又は田楽)
万願寺唐辛子

一、焼鱧 釜炊き御飯

香の物 赤出汁

一、ジェラート

一、お薄

¥8,000

(税サ込 ¥9,504)

撫子

Kaiseki NADESHIKO 抚子花(撫子)懐石

一、すっぽん 冷製蒸し 生姜餡

一、水無月の彩り

鮎うるかと芋茎
フォアグラゼリー寄せ
酢取り茗荷 蛸柔煮
蛙一寸豆 新甘藷蜜煮

一、清汁仕立 鱧真蒸

あわび椎茸 つる菜 南高梅

一、鱧落としと本日のお刺身 薬味一式

一、滋賀県産 活け若鮎塩焼

黒毛和牛 炙り焼き
添え 蓴菜と雲丹 魚素麺

一、京都上賀茂産

賀茂茄子の冷やし鉢
(又は田楽)
万願寺唐辛子

一、焼鱧 釜炊き御飯

香の物 赤出汁

一、ジェラート

一、お薄

¥12,000

(税サ込 ¥14,256)

食材の産地は係の者にお尋ねください。

天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。

Please understand that the Contents of the meals may be changed.

旬懐石

Kaiseki SYUN 旬懐石

一、胡麻豆腐 旨出汁ジュレ

一、滋賀県産 活け若鮎塩焼 蓼酢

一、水無月の彩り

鮎うるかと芋茎

フォアグラゼリー寄せ

酢取り茗荷 蛸柔煮

蛙一寸豆 新甘藷蜜煮

一、京都上賀茂産

賀茂茄子の冷やし鉢

(又は田楽)

万願寺唐辛子

一、清汁仕立 鱧真蒸

あわび椎茸 つる菜 南高梅

一、焼鰻 釜炊き御飯 香の物 赤出汁

一、ジェラート

一、お薄

一、本日のお刺身 薬味一式

¥10,000

(税サ込 ¥11,880)



写真はイメージです。食材の産地は係の者にお尋ねください。

天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。

Please understand that the Contents of the meals may be changed.

あじさい

特別懐石「紫陽花」

紫陽花懐石 KAISEKI-AJISAI

一、すっぽん 冷製蒸し 生姜餡

一、水無月の彩り

鮎うるかと芋茎
フォアグラゼリー寄せ
酢取り茗荷 蛸柔煮
蛙一寸豆 新甘藷蜜煮

一、清汁仕立 鱧葛打ち

あわび椎茸 つる菜 南高梅

一、鱧落としと本日のお刺身 薬味一式

一、滋賀県産

・活け若鮎塩焼
・黒毛和牛 炙り焼き
添え 蓴菜と雲丹 魚素麺

一、京都上賀茂産

賀茂茄子の冷やし鉢
(又は田楽)
万願寺唐辛子

一、美濃吉名物 うなぎ御飯

香の物 赤出汁

一、ジェラート

一、お薄

¥15,000

(税サ込 ¥17,820)

食材の産地は係の者にお尋ねください。

天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。

Please understand that the Contents of the meals may be changed.



写真はイメージです。食材の産地は係の者にお尋ねください。
天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。