

文月御献立

舞懷石

一六、五〇〇(税込)

先附 鮑 雲丹

旨出しジュレ掛け

特製胡麻豆腐

向付 本日のお造り盛り

椀替 名代すっぽん鍋

焼肴 滋賀県産 鮎塩焼き

強肴 鱧鳴門巻揚げ

鉢物 京都上賀茂産 京賀茂なす 黒毛和牛

御飯 名物うなぎ御飯

止椀 香の物

水物 甘味 お薄

特別懷石

一二、一〇〇円(税込)

先附 鮑 雲丹

旨出しジュレ掛け

特製胡麻豆腐

向付 本日のお造り盛り

椀 牡丹鱧

清まし仕立て

焼肴 滋賀県産 鮎の塩焼き

黒毛和牛

冷鉢 京都上賀茂産 京賀茂なす

御飯 いずれかお選びください。

・鱧御飯

止椀 香の物

・鰻茶漬け

香の物

水物 甘味 お薄

謝恩懷石

八、八〇〇円(税込)

先附 鮑 雲丹

旨出しジュレ掛け

特製胡麻豆腐

向付 本日のお造り盛り

椀物 名物京の白味噌仕立て

主菜 合鴨コース

鱧と夏野菜の天ぷら

冷鉢 京都上賀茂産 京賀茂なす

御飯 鱧天茶漬け

香の物

水物 甘味 お薄

鱧御膳

六、六〇〇円(税込)

先付 特製胡麻豆腐

向付 本日のお造り盛り

椀物 名物京の白味噌仕立て

主菜 鱧と夏野菜の天ぷら

冷鉢 京都上賀茂産 京賀茂なす

御飯 鱧ご飯

止椀 香の物

本日のデザート

調理長特別懐石

二二、〇〇〇(税込)

先附 鮑 雲丹

旨出しジユレ掛け

特製胡麻豆腐

向付 本日のお造り盛り

椀替 どちらからお選び下さい。

・鱧の玉締め小鍋

・名代すっぱん鍋

焼肴 滋賀県産 鮎塩焼き

強肴 黒毛和牛しゃぶ

鉢物 京都上賀茂産 京賀茂なす

伊勢海老黄金煮

御飯 名物うなぎ御飯

止椀 香の物

水物

甘味

お薄