

令和七年 水无月 御献立

鯉御膳

(六六〇〇)

一献酒

先付 鯉南蛮酢 もずく
・胡麻豆腐

造里 本日のお造り盛合せ

御椀 名物京の白味噌仕立

いづれかお選び下さいませ

主菜

・国産牛ローストビーフ
・海老と鯉 野菜天ぷら

鉢物 京都上賀茂産

賀茂茄子揚げ煮

御飯 鯉御飯

香の物 止め椀

プラス一六五〇円で

ミニうな重に変更出来ます。

水物 デザート盛合せ

謝恩懷石『青楓』

(八八〇〇)

一献酒

前菜 初夏の彩り盛合せ

造里 本日のお造り盛合せ

御椀 鯉真丈のお吸い物

いづれかお選び下さいませ

主菜

・国産牛へレ炙り焼き
・すずきオイル焼き

鉢物 京都上賀茂産

賀茂茄子揚げ煮

御飯 鯉と牛蒡釜炊き御飯

香の物 止め椀

プラス一六五〇円で

ミニうな重に変更出来ます。

水物 季の物

甘味 お薄

特別懷石『紫陽花』

(一二一〇〇)

一献酒

前菜 (茅の輪飾り)

初夏の彩り盛合せ

造里 本日のお造り盛合せ

御椀 京の白味噌仕立て
鯉濃汁

主菜

『滋賀県産』

若鮎塩焼き

和牛ローストビーフ

鉢物 京都上賀茂産

賀茂茄子揚げ煮

いづれかお選び下さいませ

御飯

・美濃吉名物うなぎ御飯

香の物 止め椀

・鯉の蒸し寿司

香の物 止め椀

水物 季の物

甘味 お薄

グルメ懷石

(一六五〇〇)

一献酒

前菜 (茅の輪飾り)

初夏の彩り盛合せ

造里 鯉落とし

本日のお造り盛合せ

御椀 牡丹鯉のお吸い物

主菜

『滋賀県産』

若鮎塩焼き

和牛炙り焼き

進肴 京都上賀茂産

賀茂茄子田楽

強肴 あわび柔らか煮

蓴菜酢

いづれかお選び下さいませ

御飯

・名物ミニうな重

・名代すっぱん雑炊

水物 季の物

甘味 お薄

プレミアム懷石

(二二〇〇〇)

一献酒

前菜

(茅の輪飾り)

初夏の彩り盛合せ

造里

鰹落とし

本日のお造り盛合せ

御椀

牡丹鰹のお吸い物

主菜

伊勢海老 雲丹焼き

進肴

神戸牛 賀茂茄子

花山椒鍋

強肴

あわび柔らか煮

蓴菜酢

いづれかお選び下さいませ

御飯

・名物うなぎ蒲焼き

新牛蒡釜炊き御飯

・すっぱん御飯

ふかひれ鰹掛け

水物

季の物

甘味

お薄

すっぱん懷石

要予約 (一三二〇〇)

一献酒

前菜

すっぱん煮凝り

季節の彩り盛合せ

造里

本日のお造り盛合せ

鍋

大鍋 取り分け

油肴

唐揚げ

御飯

雑炊

水物

季の物