

令和六年 霜月 御献立

松茸御膳、終了後

京の冬御膳

(六六〇〇)

先付 揚げ胡麻豆腐

吉野あん掛け

造里 本日のお造り盛合せ

御椀 名物京の白味噌仕立

主菜 国産牛 照り焼き

鉢物 海老芋 柚子味噌

御飯 季節の炊き込み御飯

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 季節のデザート

謝恩懐石『冬紅葉』

(八八〇〇)

一献酒

前菜 季節の彩り盛合せ

造里 本日のお造り盛合せ

御椀 海老真丈のお吸い物

いづれかお選び下さいませ

主菜

・国産牛炙り焼き

焼き大根 吉野あん

・鱒西京焼き

焼き木の子

鉢物 海老芋 柚子味噌

御飯 野菜かき揚げ天茶

香の物 出汁

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

特別懐石『初霜』

(一二一〇〇)

一献酒

前菜 季節の彩り盛合せ

造里 本日のお造り盛合せ

椀替 聖護院蕪 みぞれ鍋

京水菜 黄柚子

いづれかお選び下さいませ

主菜

・黒毛和牛朴葉焼き

・河豚の香味揚げ

鉢物 海老芋 吉野あん

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

・名代すっぱん雑炊

香の物

水物 季の物

甘味 お薄

調理長おすすめ

グルメ懐石

(一六五〇〇)

一献酒

前菜 季節の彩り盛合せ

造里 とら河豚てっさ

本日のお造り盛合せ

椀替 甘鯛みぞれ小鍋

主菜 黒毛和牛炙り焼き

鮑肝焼き

鉢物 海老芋 蟹あん掛け

いづれかお選び下さいませ

御飯

・美濃吉名物うなぎ御飯

すっぱん小茶碗蒸し

・釜炊き蟹御飯

蟹小茶碗蒸し

水物 季の物

甘味 お薄

プレミアム懐石

要予約 (二二〇〇〇)

一献酒

先付 揚げ海老 芋 蟹身

吉野あん 黄柚子

造里 とら河豚てっさ

本日のお造り盛合せ

椀替 丸仕立て

鰻白焼き 京水菜

旬菜 宝楽盛り

車海老 甘鯛 鮑

進肴 和牛しゃぶしゃぶ

御飯 (十一月六日)

せこ蟹 釜炊き御飯

香の物 止め椀

※十一月五日まで

松茸釜炊き御飯

水物 季の物

甘味 お薄