

京のごちそう膳

(六〇〇〇)

先附

胡麻豆腐 順才 旨出汁

向附

生湯葉と

本日のお造り盛り

お椀

名物京の白味噌仕立て

旬菜

合鴨ロース炙り焼き

万願寺唐辛子

鉢物

京都上賀茂産

賀茂茄子揚げ出汁

御飯

もろこし御飯

茶蕎麦 香物

水物 パレット六種盛り

謝恩懷石

(八〇〇〇)

前菜

汲み上げ湯葉

初夏の彩り盛り

向附

本日のお造り盛り

お椀

名物京の白味噌仕立て

鰻濃汁

焼肴(いづれかお選び下さい)

滋賀県産

若鮎塩焼き

合鴨ロース炙り焼き

鉢物

京都上賀茂産

賀茂茄子と鰻揚げだし

御飯

はも御飯

茶蕎麦 香物

水物 本日のデザート

甘味 水無月

特別懷石

(一一〇〇〇)

前菜(茅の輪)

汲み上げ湯葉

初夏の彩り盛り

向附

本日のお造り盛り

小鍋

鰻玉小鍋

進肴

京都上賀茂産

賀茂茄子田楽

主菜

滋賀県産

若鮎塩焼き

あわび肝焼き

強肴

黒毛和牛ロースト

万願寺唐辛子

御飯(いづれかお選び下さい)

はも御飯

茶蕎麦 香の物

美濃吉名物

うなぎ御飯

茶蕎麦 香物

水物 本日のデザート

甘味 水無月

調理長こだわり

グルメ懐石

(一五〇〇〇)

前菜

汲み上げ湯葉

初夏の彩り盛り

向附

鰾落としと

本日のお造り

小鍋(いずれかお選び下さい)

鰾玉/小鍋

又は

名代すっぽん小鍋

口変わり

黒あわびと雲丹

順才

焼肴(炭火焼き)

滋賀県産

若鮎塩焼き

初夏の松花堂

(三八〇〇)

先附

汲み上げ湯葉

口取り

出汁巻き

サーモン幽庵焼き

有頭海老香煎揚げ

甘芋レモン煮

酢取り茗荷

お造り

三種盛り

炊き合せ

茄子旨煮

天婦羅

海老と夏野菜

御飯

さざなみ御飯

香物

お椀

名物白味噌椀

逸品付き

・京都上賀茂産

賀茂茄子田楽付き

(一八〇〇円)

・鰾落とし付き

(一八〇〇円)

・名物鰻御飯変更

(一五〇〇円)