

鯉御膳 (六〇〇〇)

先附

胡麻豆腐

汲み上げ湯葉

向附

鯉落としと

本日のお造り盛り

お椀

名物京の白味噌仕立て

旬菜(いづれかお選び下さい)

合鴨口ス炙り焼き

はもと夏野菜

天婦羅

鉢物

京都上賀茂産

賀茂茄子揚げ出汁

御飯

はも御飯

茶漬け出汁 薬味

デザート

謝恩懐石(八〇〇〇)

前菜

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

焼肴(いづれかお選び下さい)

滋賀県産鮎塩焼き

又は

はもと夏野菜

天婦羅

鉢物

京都上賀茂産

賀茂茄子揚げ出汁

御飯

はも御飯

茶漬け出汁 薬味

水物 抹茶グラニテ

特別懐石

(一一〇〇〇)

座付

祇園祭りにちなみ

向附

鯉落としと

本日のお造り

煮物椀

牡丹鯉

主菜

滋賀県産

鮎塩焼き

強肴

夏鴨口ス炙り焼き

万願寺唐辛子

鉢物

京都上賀茂産賀茂茄子

揚げ出汁

又は

田楽

御飯(いづれかお選び下さい)

美濃吉名物

うなぎ御飯

留椀 香物

鯉御飯

留椀 香の物

水物 抹茶グラニテ

調理長おすすすめ

グルメ懐石

(一五〇〇〇)

前菜

祇園祭りにちなみ

向附

鱧落としと

とろ鮪握り

小鍋(いづれかお選び下さい)

鱧小鍋

又は

名代すっぽん小鍋

焼肴

滋賀県産

鮎塩焼き

口変わり

あわびと生雲丹

鉢物

京打上賀茂産賀茂茄子

揚げ出汁

又は

田楽

御飯

土用の丑にちなみ

美濃吉名物

うなぎ御飯

留椀 香物

水物 抹茶グラニテ

夏の松花堂

(三八〇〇)

先附

胡麻豆腐

口取り

出汁巻き

粟麩田楽

有頭海老香煎揚げ

笹巻き寿司

酢取り茗荷

お造り

三種盛り

炊き合せ

夏野菜冷し鉢

焼肴

夏鴨ロース

御飯

さざなみ御飯

香物

お椀