調理長特別グルメ懐石

22,000円

食前酒
先付　鱧落とし
前菜　小鉢三種
椀替り　『小鍋仕立て』
鱧　水菜
向付　一、夏ふぐ薄造り
二、鮑お造り
三、鰻握り
焼物　伊勢海老雲丹焼き
賀茂茄子
旬菜　冬瓜まんじゅう
御飯（いずれかお選びください）
・鯛御飯
香の物　赤出汁
・鯛茶漬け
香の物
水物　メロン
甘味　くずきり
抹茶

祇園祭特別懐石

16,500円

食前酒
先付　鱧素麺
前菜　季節の彩り
椀替り　『土瓶仕立て』
鱧　粟麩　水菜
向付　夏ふぐ叩きと
本日のお造り
焼物　鮎の塩焼
旬菜　賀茂茄子と黒毛和牛
みたらし餡掛け
酢肴　鮑土佐酢掛け
御飯　鱧御飯
赤出汁　香の物
水物　果物盛り合わせ
甘味　くずきり
抹茶

文月特別懐石

12,100円

食前酒
前菜　季節の彩り
煮物椀　『薄葛仕立て』
鱧　冬瓜
向付　本日のお造り
焼物　『宝楽盛』
炙り牛　賀茂茄子
鱧変わり揚げ　万願寺
酢肴　じゅん菜
御飯　名物　鰻御飯
赤出汁　香の物
水物　果物盛り合わせ
甘味　くずきり
抹茶

『天の川』

9,350円

食前酒
前菜　季節の彩り
椀物　海老真丈すくい取り
向付　本日のお造り
焼物　鮎塩焼
旬菜　賀茂茄子と
鱧の変わり揚げ
酢肴　合鴨ロース
御飯（いずれかお選び下さい）
・とうもろこし御飯
赤出汁　香の物
・うなぎ寿司
赤出汁
水物　果物盛り合わせ
甘味　くずきり
抹茶

花懐石『撫子』

食前酒

前菜　季節の彩り

椀物　白味噌仕立椀

向付　本日のお造り

旬菜（いずれかお選び下さい）

・赤城牛和風焼き
（＋1320円）

・海老と鱧の揚げ物

鉢物　冷やし鉢
賀茂茄子　小芋　南瓜

御飯　季節の御飯
赤出汁　香の物

水物　果物盛り合わせ

甘味　くずきり
又は　白玉ぜんざい

抹茶

7,150円

夏御膳

季節の前菜

白味噌椀

『宝楽盛』
海老と鱧の揚物
茄子田楽

本日のお造り

鮑酢の物

季節のご飯
または
そうめん

香の物

くずきり

6,600円