

季節会席

2026.7.1～8.31





予約制

季節会席

朝顔

Asagao

15,000円

- 【先 付】 白ぶどうと毛蟹 みぞれ和え
玉蜀黍豆腐と帆立貝柱酒煎り いくら
- 【椀 物】 スッポン沢煮椀 冬瓜 黄身白玉
- 【造 里】 旬の鮮魚四種盛り あしらい一式
- 【焼八寸】 大浅利つば焼き 太刀魚の束ね焼き
吸とろろ うな肝有馬煮 松葉串
夏穴子みじん粉揚げ うちわ餅枝豆
- 【冷 鉢】 鰻と車海老の夏野菜ゼリー寄せ 海老そぼろ味噌
- 【台の物】 黒毛和牛サーロイン炭火焼き 和風赤ワインソース
- 【食 事】 鱧茶漬 香の物 薬味
- 【水菓子】 パティシエ特製デザート

2026年 7-8月 お品書き

予約制

季節会席 向日葵 Himawari 18,000円

【先 付】賀茂なす翡翠煮と車海老芝煮 海老そばろ味噌
鱧ざく

【椀 物】鯨さえずり沢煮椀 冬瓜

【造 里】旬の鮮魚五種盛り あしらい一式

【焼八寸】一色産鰻源平焼き 蒸しアワビの肝呂焼き
吸とろろ うな肝有馬煮 松葉串
夏穴子みじん粉揚げ うちわ餅枝豆

【温 物】甘鯛玄米揚げと無花果の煎り出し ふかひれスープ餡かけ

【台の物】黒毛和牛フィレ炭火焼き 和風赤ワインソース

【食 事】スッポン雑炊(一人鍋) 香の物

【水菓子】パティシエ特製デザート