

【夏祭り】

月御献立

先附 夏野菜のジュレ掛け

小幸 無花果 陸蓮根 車海老

ピエホフイト摺り流し

チャレビル

前菜 【猪肉】

蛸 白芋茎 千胡瓜 アイクロフト

鬼灯に鰻寿司 木の芽

玉鬚黍 枝豆 短冊野菜

(アムラ 赤パプリカ ナーズ味噌漬け)

煮物 椀 清汁仕立て

鱧煮 鱧 煮梅 冬瓜 振り 柚子

造里 本日の鮮魚

芽物一式

焼肴 太刀魚 香草焼き

和風クエルモトソース

ベビーリーフ 赤胡椒

合肴 白味噌仕立て

雲丹 賀茂茄子

万願寺 唐辛子 黒七味

小編 和牛すき煮

ピコス 牛蒡 笹打葱 玉子

御飯 白米

菜 和牛時雨煮

肴の物 取り合わせ

汁物 赤出汁仕立て

水物 カットフルーツ ワインジュレ掛け ミント

甘味 三笠ロール 胡桃甘露煮

都合により内容が一部変更になる場合もございます。

茶寮 心

料理長 池田丈治