

会席

¥11,000 Menu

平安神宮会館
2019.6-2019.8

- 八寸 -

胡麻豆腐 旨だし 山葵 二十日大根 夏の味覚 丸十梅尾煮 加茂茄子田楽
いさざ甘露煮 はす芋煎り人参和え 雷干し

- 造里 -

鯛へぎ造里と鮪と旬魚の造里 白髪 大葉 山葵 紅立 穂紫蘇

- 煮物椀 -

鱧とじゅんさい へぎ独活・つるな 柚子

- 焼物 -

鮎塩焼き 酢取茗荷 たて酢

- 焚合わせ -

夏の炊き合わせ 芋蛸南京煮 青味 花麩 木の芽

- 冷鉢 -

楓冬瓜 海老そぼろ餡掛け ふり柚子

- 蒸し物 -

新緑蒸し 白身魚・カキ百合根 丸いも 銀あんかけ

- 強肴 -

黒毛和牛フィレのロースト 抹茶塩と山葵を添えて

- 止椀 -

あわ麩 みじん三つ葉 山椒の赤だし仕立て

- 御飯 -

新生姜御飯

- 香物 -

京漬物 胡瓜・しば漬け・しお昆布

- 水物 -

洋菓子とフルーツ

- Options -

フリードリンク Plan (+¥3,000) ビール・赤ワイン・白ワイン・焼酎(麦・芋)・日本酒・ウイスキー・各種カクテル
ウーロン茶・オレンジ・グレープフルーツ

※料金は税抜・サービス料込の価格です。

※仕入れ状況によって、予告なくメニュー変更させていただく場合がございます。