

霜月献立

おひとり様 ¥17,000 (税抜)

先付

鮫肝と車海老

法蓮草、長芋、針独活、ちり酢ゼリー、土佐酢、花穂

前菜

鱈白子にかぶらの摺り流し

下仁田葱、生唐墨、生姜

御椀

金目鯛と堀川牛蒡白味噌仕立て

青梗菜、紅葉野菜、木の芽

造里

鰯と甘海老

辛味大根、本山葵、カボス、フレークソルト

揚物

海老芋と鮫鱈塩麴揚げ

銀杏、青唐、酢橘

箸休

青紫蘇の冷製

強肴

国産牛ステーキ

揚げ葱、甘長唐辛子、生七味、みぞれ酢

食事

ムール貝と浅利御飯

菊菜と百合根の吸い物

香の物

水菓子

林檎のコンポートにアールグレイジュレ

豆乳アイスクリーム、醤油麴ソース



仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます

料亭 壺中庵
03-3441-8888