

如月会席献立

おひとり様 ¥20,000 (税抜)

先付

巻海老と青利烏賊のてっばい

鮫肝 独活 分葱 長芋 防風 辛子酢味噌

前菜

蛤と筍

雲丹 菜花 落 うるい 蛤出汁餡 木の芽 生姜

御椀

寒鰯雲仕立て

占地 梅人参 うぐいす菜 柚子 生七味

造里

旬魚3種

花山葵 目物一式 土佐醤油 フレークソルト

揚物

虎河豚の唐揚げ

酢橘

替鉢

尾鯛の蕪蒸し

木耳 百合根 蕨 金時人参 山葵

強肴

和牛フィレ

こごみ 落の唐 たらふの芽 梅塩 山わさび ちり酢

食事

龍の瞳

能登の塩 松葉蟹

白味噌仕立て

香の物

水菓子

日向夏と寒天

シャーベット 黒蜜 ミント



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