

水無月会席献立

おひとり様 ¥20,000 (税抜)

先付

無花果と渡り蟹

焼雲丹 デラウエア マイクロトマト

土佐酢ゼリー 海ぶどう

前菜

コーンボールとアスパラガス

白海老 酢橘 梅塩

御椀

鱧と千枚冬瓜

白ダツの薄苳 柚子 梅胡椒 露生姜

造里

厳選旬魚3種

目物一式 土佐醤油 フレークソルト

焼物

鮎塩焼き

鬼灯 沢蟹 谷中生姜 唐辛子味噌 蓼酢

箸休

秋田じゅんさい

白瓜 長芋 トマトの摺り流し

強肴

飛驒牛と花ズッキーニ

サラダからし菜 トレビス 甘長唐辛子 山わさび ちり酢

食事

穴子と煮梅御飯

合わせ味噌仕立て

水茄子漬け

水菓子

桃の檸檬煮とマンゴー寒天

ほうじ茶のソルベ さくらんぼ 黒蜜



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