

水無月会席献立

おひとり様 ¥25,000 (税抜)

先付

渡り蟹と白ダツ

無花果 酢橘ゼリー 花穂 防風 海ぶどう

前菜

鮑とコーンボール

アスパラガス バチ子 国産檸檬 梅塩

吸物

鱧と千枚冬瓜

オクラの摺り流し 隠元 梅胡椒 輪柚子

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

マッシュルーム 沢蟹 鬼灯 蓼酢

替鉢

賀茂茄子と鰻

枝豆 万願寺 鱈甲餡 山椒 大葉 茗荷

口直し

秋田じゅんさい

白瓜 長芋 トマトの摺り流し

強肴

飛騨牛と花ズッキーニ

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

握り寿司

大浅利のスープ

水菓子

マンゴーとサクランボ 桃



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