



如月の桐会席

八,五〇〇円

〈消費税・サービス料込み〉

前菜

蟹と鹿尾菜醃あえ 蝦夷鮑、千大根辛子酢味噌
 鰯黄粉塗し 稲荷巻寿し 梅花大根煎り唐墨塗し
 海老、厚焼き、胡瓜串打ち 菜種昆布巻

お椀

蛤真薯 舞茸
 青沙海苔 青味 柚子

造り

三種盛り
 あしらい 造り醤油 千里酢

焼物

銀鱈味噌幽庵杉板焼き
 露の臺艶味噌 酢取り花野菜

煮物

蕪と海老芋含め煮
 巻湯葉 菊菜餡 柚子

強肴

胡麻豆腐変わり揚げ
 雲丹 煎りだし 卸し 青味

酢の物

蟹 蟹味噌
 水菜 柑橘 芽野菜 生姜加減酢

留椀

袱紗仕立て

ご飯

大豆と帆立貝柱の釜炊きご飯
 盛り合わせ

水物

メロン
 和菓子
 お薄

*食材の産地につきましては、係にお尋ねください *季節(仕入れ状況)により、メニューを一部変更する場合がございます
 *食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、係へお申し付けください *画像は全てイメージです