



文月の桐会席

八,五〇〇円

（消費税・サービス料込み）

前菜

鱧皮、糸瓜土佐酢浸し 青梅羹シロップ漬け
小メロン西瓜見立て 穴子八幡巻き
温燻黄身寿し鬼灯盛り 団扇長芋唐墨塗り
玉蜀黍真薯

お椀

鱧葛打ち 枝豆葛豆腐
早松茸 短冊野菜 梅肉 柚子
三種盛り合わせ
あしらい 土佐醤油 千里酢

焼物

丸茄子田楽
若鮎唐揚げ
万願寺唐辛子揚げ浸し
山桃水晶

煮やし物

車海老叩き寄せ
冬瓜含め煮
小芋白煮

油物

青味 生姜餡
太刀魚アスパラ巻き
無花果利休揚げ
レモン 藻塩

酢の物

毛蟹 水雲とろろ寄せ
魚卵 おくら 茗荷
加減酢 針生姜

留椀

赤出汁
玉蜀黍の釜炊きご飯
(忍びバター)

香の物

盛り合わせ
桃のコンポート
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