



文月の花座会席

六,五〇〇円

（消費税・サービス料込み）

先付 毛蟹 水雲とろろ寄せ

叩きおくら 加減酢 針生姜

お椀 鱸（スズキ）葛打ち 枝豆葛豆腐

短冊野菜 順才（ジュンサイ） 青柚子

造り 三種盛り合わせ

あしらい 土佐醤油

八寸 鱧皮、糸瓜土佐酢浸し

青梅羹シロップ漬け

穴子八幡巻き

温燻黄身寿し 鬼灯見立て

海老唐揚げ

生ハム無花果巻き

玉蜀黍真薯

合鴨ロース山椒焼き

揚げ丸茄子

叩き長芋 かもじ葱

焼鮎煮麺

錦糸玉子 蓼オイル

鰻蒲焼き

刻み胡瓜 茗荷 若布

ラディッシュ 山葵風味ジュレ

赤出汁

玉蜀黍の釜炊きご飯

（忍びバター）

盛り合わせ

わらび餅 黒蜜

西瓜

水の物

留椀
ご飯

煮替わり
酢の物

焼物

八寸

造り

お椀

先付

*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

2020/7/1-7/31