



# お昼の文月会席

四,五〇〇円

（消費税・サービス料込み）

先付

夏野菜琥珀寄せ（枝豆 玉蜀黍）

お椀

南瓜播り流し おくら 振り柚子

造り

海老葛打ち 玉子真薯  
短冊野菜 青味 針生姜

八寸

二種盛り  
あしらい 土佐醤油

焼物

糸瓜、蒸し鶏利休あえ  
鱧照焼、胡瓜山葵酢  
焼鮎笹巻寿し

合わせ

ミニトマトワイン煮 鬼灯見立て

留椀

鶏松風山椒焼  
杏子シロップ煮

ご飯

枝豆塩茹で  
太刀魚隠元豆巻き

香の物

酢取り生姜  
青梅羹あえ

水物

つみれ和蘭煮  
小芋白煮

赤出汁

冬瓜含め煮  
青味 生姜餡

玉蜀黍

赤出汁

玉子

玉蜀黍ご飯

盛り合わせ

盛り合わせ

果物

果物生姜風味蜜豆

西瓜

西瓜 パイナップル

白玉団子

白玉団子 豆

白桃

白桃

\*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