



文月の桐会席

八,五〇〇円

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 八幡巻き
温燻黄身寿し鬼灯盛り
団扇長芋唐墨塗り とうもろこし真薯

お椀

鱧葛打ち 枝豆葛豆腐
順才(ジュンサイ) 短冊野菜 梅肉 柚子

造り

三種盛り合わせ
あしらい 土佐醤油 千里酢

焼き物

茄子田楽
鮎唐揚げ 万願寺唐辛子揚げ浸し
トマトワイン煮

冷やし
煮物

海老たたき寄せ
冬瓜含め煮 小芋白煮
青味 生姜餡

油物

太刀魚変わり揚げ アスパラ
無花果(イチジク) 利休揚げ
レモン 美味出汁

酢の物

蟹 とうろ寄せ
魚卵 おくら 茗荷 水雲加減酢 針生姜

留椀

赤出汁

ご飯

とうもろこしの釜炊きご飯

香の物

盛り合わせ

水物

桃のコンポート 和菓子

おすすめ

フリードリンク
付きプラン
2時間制

一,一〇七〇円

・桐会席
八,五〇〇円
+
・フリードリンク
二,五七〇円

*表記の料金にはいずれも、消費税・サービス料が含まれます *画像は全てイメージです *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あります *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