

二〇二一年五月

懐石料理「香月」

旬菜

白ダツ琥珀ジュレがけ

鮑旨煮 イクラ醤油漬け

子持ち昆布土佐漬け

六条麩 刻み茗荷

蛸柔らか煮 石川芋 もろ胡浅漬け

御椀

干し貝柱スープ仕立て ズワイ蟹湯葉蒸し

フカヒレ 白髪葱

向附

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

煮物

丸茄子揚げ出し

車海老吉野煮 大黒本しめじ 陸蓮根

合肴

煮穴子東寺揚げ

輪切り赤ピーマン 山椒ソース

炭火焼

和牛サーロイン 野菜三種

和風ステーキソース おろしポン酢

食事

小鯛そうめん

茗荷竹 青葱 おぼろ昆布 刻み柚子

デザート

フルーツ盛り合わせ

本日の甘味

料理内容が変更になる場合がございます。

日本料理 芝桜 料理長 竹内 康二