

二〇二一年八月

懐石料理「桐」

旬菜

白アスパラ豆腐 ほぐしズワイ蟹

鱈子黄味掛け 鼈甲餡 セルフィーユ

鱈子ーズ揚げ 梅山椒

金時草浸し

揚げ玉 糸賀喜 味出汁

冷し鉢

海老風味の豆乳スープ

素麺 海老 苦瓜 蓴菜 振り青柚子

向附

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物

太刀魚塩焼き

干し貝柱ソース 米茄子焼き

伏見唐辛子 ヤングコーン 酢取り茗荷

煮物

鱧黄味煮 冬瓜 信田巻き

白ダツ 赤パプリカ 木の芽 美味餡

食事

鰻蒲焼飯 錦糸玉子 木の芽

香の物 留椀

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