

二〇二一年八月

懐石料理「香月」

旬菜 白アスパラ葛寄せ豆腐 ほぐしズワイ蟹

鱈子黄味掛け 鱈甲飴 セルフィーユ

鰯旨煮 翡翠茄子 巻き湯葉

三味芥子和え

陸鹿尾菜 金絲くらげ 蒸し笹身

御椀 蕃茄海老生ハム射込み揚げ

吉野仕立て ホワイトセロリ

向附 三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

煮物 鰻玉メ 笹垣信田巻き 冬瓜

里芋 青味野菜 粉山椒

炭火焼 和牛サーロイン 野菜盛り合わせ

和風ステーキソース おろし割りポン酢

食事 冷製稲庭うどん

搔き揚げ(海老、帆立)

打ち青葱 白おろし 生姜

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