

二〇二一年八月

懐石料理「桜」

旬菜 賀茂茄子オランダ煮

生ハム 陸蓮根 琥珀ジュレ

やまぶぐ素麺 ほぐしズワイ蟹

鶏つくね文化揚げ セミドライトマト

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

鱸蒸し焼き 葱香味ソース

霧島豚ヒレ紙カツ 酢取り茗荷 丸十蜜煮

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

穴子御飯

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