

二〇二一年九月

懐石料理「桜」

旬菜

銀杏葛寄せ豆腐

白ダツ ラズベリー

セルフィーユ ピーナッツクリーム

鱧磯辺揚げ 青唐煎り煮

茸と菠薐草のお浸し

彩り菊花 絞り酢橘

御椀

みぞれ仕立て 満月豆腐

海老 白木耳 紅葉人参 ミニ青梗菜

向附

三種盛り合わせ

妻野菜一式

焼物

鱸塩麴焼き

おろし添え 丸十蜜煮

練旨煮チーズ焼き

フルーツトマト アボカド

酢取り茗荷

煮物

炊き合わせ

里芋 翡翠茄子 蓮根揚げ煮

合鴨柔らか煮 菊菜 溶きからし

食事

柚香焼きご飯

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

二〇二一年九月

懐石料理「桐」

旬菜

銀杏葛寄せ豆腐

白ダツ ラズベリー

セルフィーユ ピーナッツクリーム

鱈磯辺揚げ 青唐煎り煮

茸と菠薐草のお浸し

彩り菊花 絞り酢橘

御椀

みぞれ仕立て 満月豆腐

海老 白木耳 紅葉人参 ミニ青梗菜

向附

三種盛り合わせ

妻野菜一式

焼物

鱈蟹黄味焼き

酢どり茗荷

揚げ帆立みぞれ和え

フルーツトマト アボカド 花山椒

煮物

鰻蒲焼き

米茄子揚げ 焼き椎茸 蓮根

鱈甲飴 山葵

食事

柚香焼きご飯

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

二〇二一年九月

懐石料理「葵」

旬菜

三味浸し

松茸 青菜 ズワイ蟹 絞り酢橘

鱧磯辺揚げ 青唐煎り煮

銀杏葛寄せ豆腐 白ダツ ラズベリー

セルフィーユ ピーナッツクリーム

御椀

土瓶蒸し

松茸 鱧 ふかひれ 銀杏 三つ葉 酢橘

向附

三種盛り合わせ

妻野菜一式

焼物

鱈蟹黄味焼き

酢どり茗荷

揚げ帆立みぞれ和え

フルーツトマト アボカド 花山椒

煮物

オーストラリア産ロブスター酒蒸し 吟醸の香り

松茸 冬瓜 翡翠茄子 銀杏

干し貝柱と菊花の琥珀餡かけ

食事

稲庭うどん

天ぷら(松茸 車海老 伏見唐辛子)

美味出汁 薬味 藻塩 酢橘

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

二〇二一年九月

懐石料理「香月」

旬菜

三味浸し

松茸 青菜 ズワイ蟹 絞り酢橘

揚げ帆立みぞれ和え

フルーツトマト アボカド 花山椒

銀杏葛寄せ豆腐 白ダツ ラズベリー

セルフィーユ ピーナッツクリーム

御椀

土瓶蒸し

松茸 鱧 ふかひれ 銀杏 三つ葉 酢橘

向附

三種盛り合わせ

妻野菜一式

煮物

オーストラリア産ロブスター酒蒸し 吟醸の香り

松茸 冬瓜 翡翠茄子 銀杏

干し貝柱と菊花の琥珀餡かけ

炭火焼

和牛 松茸

和風ステーキソース 酢橘

食事

稲庭うどん

天ぷら(松茸 車海老 伏見唐辛子)

美味出汁 薬味 藻塩 酢橘

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