

二〇二一年十月

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