The Hotel Seiryu Kyoto Kiyomizu

前菜

キャビア　百合根豆腐　ラディッシュ
雲丹　汲み上げ湯葉　割り醤油
数の子　慈姑蜜煮　黒豆松葉　菜の花
蟹砧巻き　鴨ロース煮　海老真丈

温物

鯛蕪煮　梅人参　青味　針柚子

蒸し物

京都宇治平飼い卵の茶碗蒸し
雲子　いくら　べっ甲餡　山葵

強肴

伊勢海老オリーブ焼き
ブールブランソース

進肴

牛ロース低温調理　季節温野菜
特製ワインソース

食事

手毬寿司（鯛・鮪・縞鯵）三種
白味噌仕立て

デザート

胡麻のブランマンジェ
季節のフルーツ

コーヒー

総料理長　松本龍一郎

THE HOTEL SEIRYU
KYOTO, KIYOMIZU