

40

周年記念  
ダイヤモンド京都ソサエティ  
40th Anniversary

# 40周年記念会席

師走

8099円 9800円

本体価格

税サ込価格



\*料理写真はイメージです



40周年を記念し、

旬の食材をふんだんに

使用した、

料理長おすすめの

特別会席です。

## 前菜

合鴨と春菊の利休和え  
芹のお浸し  
鮭寿司  
丸十の焼目茶巾  
マッシュルームの蛹焼き  
イクラ  
煎胡麻  
鰯の香梅煮  
セロリの南蛮漬け  
慈姑煎餅

## 椀物

鼈真丈 芽葱 栗麩 小蕪 露生姜

## 向附

鯵の西京焼き  
あしらい一式

## 焼物

鱈の西京焼き  
焼青唐 糸花

## 蒸物

甘鯛の蒸蒸し  
百合根 木耳 銀杏 占地

## 炊合せ

金目鯛の煮付け  
茄子 京芋 三度豆 針柚子

## 強肴

黒毛和牛の食べ比べ  
リブロース イチボ  
彩りサラダ トマト ガーリックチップ  
ペコロス クレソン  
トリュフ塩 金山寺山葵 ポンズ

## 肴

赤出汁 黑蜜 ホイップ  
甘味 ラ・フランス ピングレ チャービル  
御食事 滑子 平湯葉 洗葱 粉山椒  
牡蠣御飯 刻み三ツ葉