

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

弥生



*料理写真はイメージです



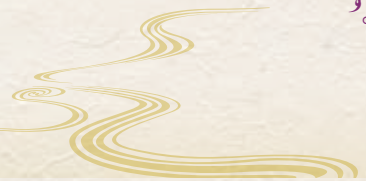
40周年を記念し、

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	のれそれ ポンズ 浅月 一味卸し 白アスパラ豆腐 黄身酢 イクラ 一寸豆艶煮 栗麩の落味噌田楽 けしの実 てっばい ホタルイカ酢味噌 花弁百合根 根三ツ葉の胡麻浸し 桜餅 忍び柚子
椀物	蛤真丈の潮汁仕立て 桜独活 菜の花 筍 木ノ芽 めかぶ
向附	縞鯨 鯛 鮪 あしらい一式
焼物	桜鱒の木ノ芽焼き 笹巻麩
蒸物	甘鯛のうぐいす蒸し 桜麩 蕨 振柚子
揚物	旬の春野菜の天婦羅と 桜海老と玉葱のかき揚げ
強肴	たらの芽 落の臺 ころも 山椒塩
食事	黒毛和牛のステーキ食べ比べ リブロース イチボ 彩りサラダ トリユフ塩 金山寺山葵 ポンズ
留椀	ずわい蟹と生姜の炊き込み御飯 落 香の物
甘味	赤出汁仕立て 蛸 若布 三ツ葉 平湯葉 粉山椒 紫芋のプディング 季節のフルーツ

8099円

本体価格

9800円

税込価格