

皐月 祇園会席

税込価格

9800円



*料理写真はイメージです

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	ミニアスパラ寿司 鰯の八幡巻 伊佐木鮪 天鯛の酒蒸し 湯葉の飛龍頭 天鯛の酒蒸し 花菲 水雲 柚子	黄味酢 蓮根の変わり揚げ 合鴨ロース 山東菜と薄アゲのお浸し 蓮根の変わり揚げ 木ノ芽酢ジユレ掛け
椀物	向附	椀物
燒物	伊佐木鮪 あしらい一式	湯葉の飛龍頭 天鯛の酒蒸し 花菲 水雲 柚子
蒸物	鰯の南蛮焼き 独活のきんぴら 春キャベツ 糸や	
強肴	甘鯛の萌黄蒸し 楓麩 ヤングコーン	
揚物	黒毛和牛の食べ比べ トリュフ塩 彩りサラダ	金山寺山葵 イチボ アボカド 栗麩 ナックエンドウ レモン
食事	稚鮎 スナックエンドウ ちりめん山椒の御飯	茗荷 ポンズ 山椒塩
留椀	赤出汁仕立て	
甘味	滑子 酒かすブディング 季節のフルーツ	平湯葉 ラズベリーソース チャービル タピオカ
		三つ葉 粉山椒