

皋
月

祇園会席

税サ込価格

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	椀物	向附	焼物	蒸物	強肴	揚物	食事	留椀	甘味
ミニアスパラ寿司 一寸豆艶煮 鯛の子の旨煮 鰻の八幡巻 独活と落と蜆 山東菜と薄アゲのお浸し	湯葉の飛龍頭 天鯛の酒蒸し 伊佐木 鮪 烏賊 あしらいい一式	鱈の南蛮焼き 独活のきんぴら	甘鯛の萌黄蒸し 楓麩 ヤングコーン	黒毛和牛の食べ比べ トリユフ塩 彩りサラダ	稚鮎 アボカド スナックエンドウ ちりめん山椒の御飯	赤出汁仕立て 滑子 平湯葉 酒かすブディング ホイップフルーツ	三つ葉 ラズベリーソース タピオカ	合鴨ロース 木ノ芽 蓮根の変わり揚げ ジュレ掛け	黄味酢 粽胡麻豆腐