

神無月

# 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

鯖寿司 和風カステラ  
紅葉パプリカ 鴨葱の串打ち  
銀杏南京 無花果の田楽  
式部草のお浸し 磯辺小芋

## 椀物

土瓶蒸し  
鱧 松茸 銀杏 三ツ葉 酢橘

## 向附

水晶鱧 戻り鰹 間八  
あしらい一式 梅ダレ

## 焼物

京赤地鶏の実山椒焼き  
鱧の骨煎餅 酢取茗荷

## 煮物

伊勢海老の利休煮  
蓬麩 小芋 牛蒡 オクラ 木ノ芽

## 揚げ物

白海老 むかご真丈 舞茸  
白身のアーモンド揚げ 青唐  
抹茶塩

## 台の物

黒毛和牛サーロインと  
もち豚のしゃぶしゃぶ 潮汁仕立て  
豆腐 水菜 占地 紅葉麩 玉葱 葛切

## 食事

鯛茶漬  
ぶぶあられ 煎胡麻 輪茗荷  
刻み大葉 刻み海苔

## 香の物

京漬物の盛合せ

## 甘味

豆乳のババロア  
汲み上げ湯葉 黒蜜 きな粉  
季節のフルーツ