

水無月

祇園会席

税サ込価格

10,000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。

八寸

椀物

向附

温物

揚物

強肴

食事

香の物

留椀

甘味

水無月豆腐 アボカドソース 鰯の香梅煮
サーモンの柚庵焼き 筆アスパラ
うろりの有馬煮 茗荷寿司 黄味酢
空芯菜のお浸し オクラとろろ酢 クコの実

利休仕立て
帆立真丈 海老の黄味煮 焼目湯葉
明日葉 トマト 木ノ芽

水晶鰻 鮪 間八
あしらい一式 梅ダレ

千枚鮑と初夏野菜の葛引き
空豆 芋茎 焼茄子
楓麩 三つ葉 輪茗荷

天婦羅盛合せ
稚鮎 白海老 賀茂茄子の田楽
とうもろこしのかき揚げ 山椒塩

黒毛和牛のステーキの食べ比べ
サーロイン ランプ
トリユフ塩 ポン酢 金山寺山葵

蜆御飯

京漬物5種盛り

赤出汁仕立て

豆乳のプディング

きなこ 黒蜜 ホイップ 汲上湯葉
季節のフルーツ