

睦月

祇園会席

税サ込価格

11,000円



*料理写真はイメージです

四季折々の旬の
 素材を活かした、
 料理長おすすめの
 特別会席です。



八寸 椀物 向附 焼物 蒸物 酢物 台の物 食事 香の物 後吸物 甘味

彩り進肴 いろいろ
 鯖寿司
 鱧真丈の白味噌仕立て
 蟹の黄金煮 紅白の結び生麩
 紅白の色紙大根・人参
 丸餅 芹 忍び辛子
 鯛 鮪 間八
 あしらい一式
 鯛の西京焼き
 甘鯛の蕪蒸し
 梅麩 占地 銀杏 木耳
 百合根 山葵 振柚子
 雲子豆腐 ポン酢ジュレ掛け
 牡蠣の酒煎り 酢取茗荷
 汲上湯葉 葉人参
 黒毛和牛サーロインのすき焼き
 焼豆腐 春菊 椎茸 玉葱
 栗麩 白葱 縁結び蒟蒻
 京赤地鶏の赤卵
 子宝御飯
 5種盛り合わせ
 鯛のつみれ 三ツ葉 生姜
 酒粕のプディング
 フランボワーズソース掛け
 ホイップ チャービル
 季節の果物
 苺 グレープフルーツ