



## 「夏、色の舞」会席

令和三年 六月・七月・八月

- |     |                                 |
|-----|---------------------------------|
| 先付  | 無花果白和え                          |
| 造り  | 鯛 鮪 間八                          |
| 台の物 | 黒毛和牛すき鍋                         |
| 強肴  | 白菜 青葱 玉葱 しめじ 三つ葉 焼き豆腐 桜麩        |
|     | 山海鮮鉄板焼 鮑 海老 黒毛和牛                |
|     | インカの目覚め 焼コーン ブツキーニ キャベツ         |
|     | 玉葱 塩ポン酢                         |
| 焼八寸 | 鱈翁焼 小鉢 枝豆 鳥八幡巻 川海老 もろこしカステラ     |
| 蒸し物 | 季節の茶碗蒸し                         |
| 揚げ物 | 穴子 おくら海老射込み 南京 ヤングコーン天婦羅        |
|     | 抹茶塩                             |
| 酢の物 | 蛸 若布麺 ずいき甘酢 とろろ 紅立 酢橘甘酢         |
| 食事  | 蛸の釜めし                           |
|     | ※十名様以上は「釜めし」ではなく「お茶碗」でご用意いたします。 |
| 香の物 | 日の菜刻み 胡瓜浅漬け                     |
| 留椀  | 赤だし もずくつみれ 順菜 若布                |
| 水菓子 | メロンプリン キウイ 桃ワイン煮 ショコラ京麩 ホイップ    |

※写真はイメージです。

※季節または仕入状況により内容を変更する場合がございます。