



「夏、風の舞」会席

令和三年 六月・七月・八月

前菜

鳥賊いぶりがっこチーズ和え 川海老甘露煮 鰻小袖巻
 もろこしカステラ 黒枝豆 貝柱ロー焼
 鱧胡麻ケチャップ

造り

蛸烏賊生姜煮 豚ロース味噌漬 酢蓮根
 鯛松皮 生しらす 鮪 赤海老

台の物

岡山銘牛「千屋牛」のすき鍋

焼物

白菜 青葱 玉葱 しめじ 三つ葉 麩 焼き豆腐
 鮎塩焼き 山桃甘露煮 はじかみ たで酢

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

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

留挽

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

シヨコラ京麩 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。



ゆのこう
美春閣