



「夏、月の舞」会席 平日不可

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
 蛸烏賊生姜煮 豚ロース味噌漬 酢蓮根
 お造り特選五種盛り合わせ

造り

鯛 中トロ 生しらす 鱧 赤海老

焼き物

翡翠饅頭鱧鱈掛け 生姜
 ロブスターの貝足煮

強肴

台の物

揚げ物

酢の物

食事

香の物

留枕

水菓子

岡山銘牛「千屋牛のすき鍋」
 穴子 おくら海老射込み 南京 ヤングコーン天婦羅
 抹茶塩
 蛸 若布麵 ずいき甘酢 とろろ 紅立 酢橘甘酢
 蛸の釜めし
 ※十名様以上は「釜めし」ではなく「お茶碗」をご用意いたします。
 日の菜刻み 胡瓜浅漬け
 赤だし もずくつみれ 順菜 若布
 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。

※土曜日・休前日・GW・お盆限定のお料理です。

