

水無月

先付 水無月豆腐

前菜 順才オレンジ酢 岩蛸旨煮
海老月環 茗荷寿司
夏野菜マトゼリー寄せ
きぬかつぎ 紫陽花豆腐
鱧浮袋生姜煮 河海老

椀物 岡部鰻 焼き鱧と黄身素麺

造り 季節の五種妻一式

焼物 鮎塩焼き 酢橘 はじかみ
丸十レモン煮 たで

凌ぎ 鱧寿司 ガリ

焚合せ 若鳥とつくり煮 篠田巻き
穴子ひろうす 木の芽

強肴 ステーキ あしらい一式
新牛蒡チップ

油物 新生姜の春巻 青味
棒茗荷豚ロース揚げ
鮑白扇揚げ ゆかり塩

酢物 冷やし小茶碗

食事 鯛めし

止椀 赤出汁 打ち葱 鳴門若布

香物 ぬか漬け

水菓子 ういろう

渭水苑総料理長
瀬戸 宏哉

*季節や当日の仕入れによって内容は変更いたします。
*季節の本会席11000円コースのお献立になります。