

お品書き

夏の旬を彩る



先付け

えだまめ豆腐

前菜

じゅんさいとろろ

鰻の有馬煮

无花果の胡麻味噌掛け

青梅の薄皮甘露煮

茗荷すし

白海老と豆腐のミルフィーユ

椀物

牡丹鰻椀

お造り

焼き鱧 しまあじ

サーモン バイ貝

強肴

和牛の鉄板焼き

わさび塩 柚子胡椒ソース

焼き物

鮎の若狭焼き

冷やし鉢

蛸の柔らか煮珈琲燻製

蛸の子羽二重餡かけ

酢の物

博多地鶏の煎り酒梅酢

バルサミコ黒酢和え

御飯物

鰻御飯

汁物

冷やしトマト汁

デザート

お揚げさん抹茶カスタード

心太黒蜜掛け

四季の蔵

SHIKI NO KURA

※お献立例（七月）でございます。

※季節や状況によって内容が変わります。

お品書き

夏の旬を彩る



先付け

えだまめ豆腐

前菜

じゅんさいとろろ

鰻の有馬焼

无花果の胡麻味噌掛け

青海の薄皮甘露煮

茗荷すし

白海老と豆腐のミルフィーユ

椀物

牡丹鰻椀

お造り

焼き鱧 しまあじ

サーモン バイ貝

強肴

和牛の鉄板焼き

わさび塩 柚子胡椒ソース

焼き物

鮎の若狭焼き

冷やし鉢

蛸の柔らか煮珈琲燻製

蛸の子羽二重餡かけ

酢の物

博多地鶏の煎り酒梅酢

バルサミコ黒酢和え

御飯物

鰻御飯

汁物

冷やしトマト汁

デザート

お揚げさん抹茶カスタード

心太黒蜜掛け

四季の蔵

SHIKI NO KURA

※お献立例（七月）でございます。

※季節や状況によって内容が変わります。