

文月 御献立

前菜
蕃茄揚煮 朧昆布
鮑 針茗荷

八寸
子持昆布 丸十梅尾煮
干し子火取り 生湯葉
とうもろこしかき餅揚げ

煮物椀
清汁仕立て
鮎煮麵 白髪ねぎ
三つ葉 ゆず

造里
二種盛り
あしらい色々

焼肴
加茂茄子田楽
生雲丹 鯛ほぐし
ゆず 木の芽

炊合
蛸やわらか煮 小芋
南瓜 蓮根 絹さや

小鍋
牛ヒレ山椒鍋
白芋茎 三つ葉

酢物
もずく氷柱鱧
車えび 落し芋
姫おくら 忍生姜

御飯
茗荷ごはん
留椀 赤出汁
蓬麩 なめこ 粉山椒
盛り合わせ

水物
桃コンポート
大徳寺納豆入りカステラ
手作りほうじ茶アイス
祇園せんべい

令和五年七月四日

京懐石

東山

総料理長 前島 忠徳