

祇園祭り おしながき

先付 鱧 加茂茄子

トマトミニオクラ 梅肉みぞれ出汁

清汁仕立て

玉蜀黍茶巾

魚麵 綿野草 花穂 青柚子

お椀

お造り

「蓮の葉」

本まぐろ 白身鱧 添え妻 山葵

炊合せ

穴子 牛蒡双身

石川小芋 赤万願寺 山椒の実

焼八寸

夏山あわび 丸十小舟

楓双身寄せ 鴨葱巻き

山桃ワイン煮(鬼燈盛り・ほおずき)

鮎蓼味噌焼き 小岩椎茸

千代口 鱧玉メ 葉地神

強肴

京都牛ロースト 無花果 焼きアスパラ

利休銘塩 山葵おろし

酢の物

うなぎ野菜東ね 冬瓜スープ煮

白酢 黄味酢 防風 土佐酢

ご飯

蓮の実ご飯

鱸山椒焼き 三つ葉 胡麻

留椀

福久佐汁

香の物盛り合わせ

水物

白桃摺り流し 西瓜

レモン氷 マンゴー さくらんぼ

