

文 月 おしながき

先付

毛蟹 糸南瓜 土佐酢ジュレ 花穂
夏鴨ロース煮 ヤングコーン浸し アマランサス
Hairy Crab with Thread Squash, Tosa Vinegar Jelly, and Shiso Flower
Summer Duck Breast, Marinated Young Corn, Amaranth

お椀

へぎ鮑 鴨茄子 もずく ちぎり梅 柚子
Sliced Abalone, Duck Eggplant ,Mozuku Seaweed, Mashed Plum, Yuzu

お造り

「蓮の葉」目板鰈 才巻海老 文甲烏賊 土佐醤油 煎り酒
"On lotus leaf"
Sand Flounder, Shrimp, Swordtip Squid,Tosa Vinegar and Roasted Sake Sauce

焼八寸

平鱸蓼味噌焼き 小芋雲丹焼き 青瓜 利久麩 胡麻酢和え
もろこし搔き揚げ はじかみ
Grilled Flat Sea Bass with Japanese Pepper Miso, Baby Taro Topped with Sea Urchin
Green Gourd, Rikyu Wheat Gluten, Cucumber with Sesame Vinegar Dressing,
Corn Tempura, Pickled Ginger Shoot

小鍋

鰐 玉葱 順才 白玉 山葵とろろ
Pike Conger, Onion, Water Shield, Rice Flour Dumpling, Grated Yam with Wasabi

台物

丹波牛 揚香魚 早松茸 万願寺 酢橘 塩 山椒ソース
Tanba Beef, Fried Sweetfish, Early Season Matsutake Mushroom
Manganji Pepper, Sudachi Citrus, Salt, Sansho Pepper Sauce

留鉢

鰻つけ焼き 細素麺 白瓜 ペテトマト蜜煮 綿苺荷 カボス
Grilled Eel, Fine Somen Noodles, Green Melon,
Candied Cherry Tomato, Cotton Myoga (Ginger Bud), Kabosu Citrus

食事

太刀魚 枝豆御飯 カリカリ梅 炒り胡麻
Grilled Cutlassfish, Edamame Rice, Crispy Plum, Roasted Sesame
御菜

蛸柔らか煮 生姜 出汁巻き 胡瓜漬け
Simmered Octopus, Ginger Rolled in Egg Broth, Pickled Cucumber

留椀

福久佐汁
Fukukusa-Style Miso Soup

水物

抹茶わらび餅 西瓜 きなこ 黒蜜
Matcha Warabi Mochi
Watermelon, Roasted Soybean Flour, Brown Sugar Syrup



令和七年七月 涼風

京懐石 東山

中村 健治