

葉月 おしながき



先付

「蓮の蓮盛り」  
焼大穴子 青瓜 三杯酢餡  
鱧の子玉メ  
新銀杏

お椀

もろこし茶巾  
魚素麩 花穂 青柚子

お造り

鱸洗い  
水茄子 合わせ出汁  
鱧湯引き  
苦瓜浸し 煎り酒ゼリー  
合わせ梅肉

焼八寸

真名鰹柚青焼  
鳥そぼろ 糸瓜 利休酢  
マスカット白和え  
酢取り茗荷  
甘鯛うろこ揚げ  
揚げ松茸  
ズッキーニ 酢だち

煮合わせ

賀茂茄子 海老つみれ  
万願寺浸し  
みぞれ出汁  
つゆ生姜 葱

台物

丹波牛  
アスパラバター焼  
伏見唐辛子  
鮑牛蒡  
無花果ソース

酢の物

小蛸香煮 焼茄子 長芋  
アイスプラント トマト  
胡瓜酢ジュレ

食事

鮎蓮の実御飯  
揚げ蓼葉

御菜

出汁巻き  
蓮根山椒焼き 生姜漬

留椀

福久佐汁  
順才 陸蓮根

水菓子

白桃すり流し  
西瓜 抹茶白玉 ミント

令和七年八月 新涼

京懐石

東山

中村 健治