

夕餉

一〇〇〇〇円

文月

本格的な暑さを迎える今月、山々の上には青空が広がり、地上では蓮や向日葵、桐といった花々がその美しさを競い始めます。温風を受けて湿った蒸し暑い土には、暑さに負けじと高い栄養価をため込んだ野菜達が育ちます。そんな力を蓄えた、盛夏の旬をお届け致します。

(壹の前菜)

鮎寿司

(貳の前菜)

車海老 加茂茄子 鮪節ジュレ

(参の前菜)

生雲丹 五島うどん

(肆の前菜)

鰻白焼き ブツキーニ 実山椒

(魚)

文月鮮魚 モロヘイヤ オクラ 紫蘇

(グラニテ)

西瓜

(肉)

国産牛腿 木の芽味噌

(甘味)

マンゴーソルベ パッションフルーツ

お茶

小菓子



夕餉

一三〇〇〇円

文月

本格的な暑さを迎える今月、山々の上には青空が広がり、地上では蓮や向日葵、桐といった花々がその美しさを競い始めます。温風を受けて湿った蒸し暑い土には、暑さに負けじと高い栄養価をため込んだ野菜達が育ちます。そんな力を蓄えた、盛夏の旬をお届け致します。

(壺の前菜)

鮎寿司

(式の前菜)

車海老 加茂茄子 鮪節ジュレ

(参の前菜)

生雲丹 五島うどん

(肆の前菜)

鰻白焼き ブツキーニ 実山椒

(伍の前菜)

鮑岩塩焼き

(魚)

文月鮮魚 モロヘイヤ オクラ 紫蘇

(グラニエ)

西瓜

(肉)

黒毛和牛サーロイン 木の芽味噌

(甘味)

マンゴーソルベ パッションフルーツ

お茶

小菓子



夕餉

二〇〇〇〇円

文月

本格的な暑さを迎える今月、山々の上には青空が広がり、地上では蓮や向日葵、桐といった花々がその美しさを競い始めます。温風を受けて湿った蒸し暑い土には、暑さに負けじと高い栄養価をため込んだ野菜達が育ちます。そんな力を蓄えた、盛夏の旬をお届け致します。

(壹の前菜)

鮎寿司

(貳の前菜)

車海老 加茂茄子 鮪節ジュレ

(参の前菜)

生雲丹 五島うどん

(肆の前菜)

鰻白焼き ズッキーニ 実山椒

(伍の前菜)

伊勢海老

(魚)

文月鮮魚 モロヘイヤ オクラ 紫蘇

(グラニテ)

西瓜

(肉)

飛騨牛(▽5) 木の芽味噌

(甘味)

マンゴーソルベ パッションフルーツ

お茶

小菓子

