

織部コース 一、二、一〇〇円

(税・サービス料込)

お 献 立

旬 菜 帆立ドレッシング和え

パプリカ

セルフィーユ

アスパラ豆腐

蟹 美味出汁

稚鮎唐揚 蚕豆

御 椀 鮎魚女香煎揚

大根 人参 榎木 水菜 木の芽

造 り 本縮 鯛 帆立

彩り妻 山葵

焼 物 A5黒毛和牛ステーキ

温野菜

福子新茶焼

杏 酢取り野菜

煮 物 丸茄子オランダ煮

穴子 湯葉 オクラ

食 事 生姜御飯 しらす 梅

水菓子 本日のフルーツ

令和六年 五月

旬味 京橋本店

料理長 相崎 慶雄