

水無月 四千円 御献立

【先付】 鰹 貝柱 小松菜

一寸豆 オレンジ

土佐酢ジュレ掛け

【向付】 沖物

【焼物】 本鱒西京焼

細根大根 紅梅海月

【凌ぎ】 賀茂茄子煮浸し ミニトマト

陸蓮根 打茗荷

【炊合】 小芋 白芋茎 万願寺

糸鰹 木の芽

【揚物】 新蓮根はさみ揚

三度豆 天出汁

【食事】 手打ちせいろ蕎麦

【甘味】 水菓子

日本蕎麦 懐石 御狩野

料理長 指田 英行

