

# 松茸味覚会席

二五、〇〇〇円

先付

焼松茸 法蓮草 菊花加減酢

煮物椀

薄葛仕立て

鱧葛叩き 松茸 青味 梅肉 柚子

造り

季節の造り盛り合わせ あしらい

焼物

炭火焼

近江牛 松茸 万願寺唐辛子  
割醬油 天日塩 酢立

揚げ物

鮑 松茸 パン粉揚げ 銀杏 肝ソース

小鍋

松茸 鱧しゃぶ 野菜いろいろ

御飯

松茸釜飯

香の物

三種

汁

赤出汁

水菓子

季節の果物

上記おしながきでは京都府綾部市特別栽培米こしひかりを使用しております。

当キッチンではアレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。

不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。当店で使用しているお米は、全て国産米です。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.