

松茸味覚会席 31,000 円

MATSUTAKE DINNER COURSE

先付 Appetizer	菱蟹と松茸 法蓮草 菊花 酢立醤油和え Crab, Matsutake and Spinach, marinated with Sudachi and Soy Sauce
吸物 Steamed Dish	土瓶蒸し 松茸 鱧 車海老 三つ葉 酢立 Steamed Matsutake, Pike Conger, Tiger Prawn with Dashi Broth
造り Sashimi	季節の造り三種盛り Three kinds of Seasonal Sashimi
焼物 Grilled Dish	近江牛と松茸炭火焼 焼無花果胡麻掛け 万願寺唐辛子 山葵 酢立 割醤油 ポン酢 岩塩 Charcoal-grilled Omi Beef and Matsutake, Grilled Fig and Sesame Sauce, Manganji Pepper
揚げ物 Fried Dish	甘鯛松茸巻天ぷら 松茸フライ 新銀杏 煎り雲丹塩 レモン Fried Tilefish and Matsutake, Fried Matsutake, Ginkgo Nut
鉢物 Small Hot Pot	松茸と鮑のしゃぶしゃぶ 水菜 絹豆腐 柚子 Small Hot Pot of Matsutake and Abalone, Mizuna, Tofu, Yuzu
御飯 Rice	松茸釜飯 いくら醤油漬け添え 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Matsutake, topped with Salmon Roe, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	林檎ヨーグルトソルベ ピオーネ 和三盆ジュレ掛け 振り柚子 酢立 Apple and Yogurt Sherbet, Grape, Refined Japanese Sugar Jelly

上記おしながきでは京都府綾部市産米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。

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.