

※蕎麦会席料理は前日までのご予約でお願いします

七月 蕎麦会席料理 献立 (八品・三八〇〇円)

前菜八寸 さざえ旨煮 変わりじゃがチップ 稚鮎有馬煮 鶏南瓜

鰻と三つ葉出汁巻き玉子 蕎麦チップ 焼芋ブルーチーズ

夏野菜のジュレ掛け 玉ねぎたまり漬 焼き枝豆

先付け 焼き胡麻豆腐 切胡麻 揚蕎麦実 胡麻汁 蜂蜜 黄菊

お造り 鮪 白身 あしらい一式

蕎麦搔き 冷やし蕎麦搔き 辛みおろし 山葵 出汁 削り節

籠焼き盛り 背黒鯛炙り 有機玄米にぎり 青海苔 香の物 昆布佃煮

揚物 もろこし搔き揚げ 他日替わり

蕎麦 冷やしかけ蕎麦

水菓子 抹茶あんみつ 日替わり冷茶

※ 仕入れの都合により少し変更になる場合もございます