

季節の会席料理各コースお品書 二〇〇八年七月

果物	凌ぎ	強肴	焚合	酢物	冷物	油物	焼物	蓋物	吸物	造里	前菜	先付	
大芋西瓜	新茶そば	日本海産岩がき	豚の角煮	蛸の水貝風	ビシソワーズ	喜寿天と烏賊五色揚	鳥取和牛木の葉陶板焼	加茂茄子揚出	イガイの吸物	旬のお造里六種盛	豆ニシ・とうもろこし・鬼灯 鰹八幡・ブルーベリーシロツブ煮 枝豆・川海老他	胡麻豆腐	松コース
大芋西瓜	新茶そば		豚の角煮	蛸の水貝風	ビシソワーズ	喜寿天と烏賊五色揚	鳥取和牛木の葉陶板焼	加茂茄子揚出	イガイの吸物	旬のお造里六種盛	豆ニシ・とうもろこし・鬼灯 鰹八幡・ブルーベリーシロツブ煮 枝豆・川海老他	胡麻豆腐	竹コース
大芋西瓜	新茶そば		豚の角煮	蛸の水貝風		喜寿天と烏賊五色揚	鳥取和牛木の葉陶板焼	加茂茄子揚出	イガイの吸物	旬のお造里三種盛	豆ニシ・とうもろこし・鬼灯 鰹八幡・ブルーベリーシロツブ煮 枝豆・川海老他		風コース
大芋西瓜	新茶そば		豚の角煮	蛸の水貝風		喜寿天と烏賊五色揚	鳥取和牛木の葉陶板焼	加茂茄子揚出	イガイの吸物	旬のお造里二種盛	豆ニシ・とうもろこし・鬼灯 鰹八幡・ブルーベリーシロツブ煮 枝豆・川海老他		光コース

※ご利用当日の仕入状況により、上記内容の一部が変更になる場合がございます(特に月末月初・海が時化続きの場合等)。予めご了承下さいます様よろしくお願い致します。