

葉月 吉祥会席

前菜

風雅を紡ぐ

もてなしの季菜

夏の思い出と素敵なひと時の始まりに

椀盛り 天元豚塩蒸し

千六本野菜

山形の美味を瞬間の美出し汁で

お造り 海からの手紙

吉祥の造りに変えて

口代りのどろろ塩焼き

九十樽梅煮 染卸し

姫ササエ木の芽餡

長崎の素材、夏を彩る一皿で

冷製 鮑冷やし金波蒸し

金時草ジュレ、じゅんさい、芽葱

マイクロトマト 水生姜

涼風の料を感じる

進肴 鱧の天麩羅と焼き岩牡蠣

京都祇園祭の頃と青森ねぶた祭りの頃に

食事

吉祥特製鯛茶漬け

赤菜、もみ海苔、大葉、山菜、胡麻醤油

掬うのお米、新潟雪椿で

甘味

季節の果実と特製の甘味

真夏の果実にお洒落を添えて

平成二十九年 葉月吉日

料理長 村上 翔太