

水無月 天祥会席

前菜

吉祥流

旬の贅菜盛り

お椀

冬瓜と毛蟹と

極細湯葉の

白とろ吸

焼き物

尼鯛の

利休焼きびたし

マッシュルームの

自家製 開花揚げ

からし黄身醬油

煮物

フルーツトマト

練り玉そばろ

射込み

わさび銀餡



しのぎ

真鯛の昆布*

トマト

オリーブオイル

山葵醬油

強肴

和牛ヘル肉と

黄ニラのひたし

トリュフベッコウ

止肴

ゆでしゃこと

白瓜の

柑橘ジュレ

食事

走り鱧

天ぷらそば

甘味

季節のフルーツと

特製の甘味

平成二十九年

六月吉日