

葉月 天祥会席

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

椀盛り牡丹鱧とじゅんさいの

清汁仕立て振り柚子梅肉

京都祇園祭の頃に

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

昆布森毛蟹餡掛け

摺り柚子卸し 甘長 糸賀喜

長崎の素材、夏を彩る一皿で

強肴 仙台黒毛和牛A5

涼風しやぶしやぶ

皿の上の美学

進肴 気仙沼 極上鱈鱈姿煮

三陸の一番を、真心込めて

食事 山芋蕎麦

焼き鮎 薬味

冷たい蕎麦で季節を感じる

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