

新免館

《文月（七月）会席料理御献立》（二名様より）

集い

前菜（季節物五種盛り）、造り（季節物二種盛り）、焼物（鮎蓼味噌焼き）、
油物（太刀魚梅紫蘇チーズ揚げ、伏見唐辛子）、温物（冬瓜と小芋の冷し茶碗蒸し）、
御飯（ちりめん山椒ご飯）、香物、
止椀（赤出汁）、水菓子（羽十メロン、オレンジ、キウイ、味醂ゼリー掛け）

三、八五〇円

葵

前菜（季節物七種盛り）、椀（焼き目鱧）、造り（季節物三種盛り）、
油物（鮎唐揚げ、伏見唐辛子）、強肴（和牛ミスジとズッキーニ博多）、
温物（冬瓜と小芋の冷し茶碗蒸し）、御飯（国産鰻の金系玉子ご飯）、香物、
止椀（赤出汁）、水菓子（羽十メロン、オレンジ、キウイ、味醂ゼリー掛け）

五、五〇〇円

食材の入荷により内容が一部変更になる場合がございます

※表示料金は税込となります

