

味 あじどころ 処

長雨に肌寒さを感じながらも、紫陽花がその雨に映える季節を迎えます。  
この時期ならではの天然鮎と旬を彩る夏野菜をふんだんに盛り込みました。



## 季節会席

お一人様 **15,000円** (税込16,500円)

- ◆ 前 菜 無花果とアボカド白和え  
もずく酢 山芋とろろ  
煮穴子棒寿司  
雲丹のせ胡麻豆腐  
浅葱冷肉巻き
- ◆ 吸 物 鱧葛打ち 冬瓜  
いんげん豆 酢橘
- ◆ 造 里 厳選三種盛合せ  
あしらい一式
- ◆ 焼 物 天然鮎塩焼き
- ◆ 箸 休 夏野菜煮凝り
- ◆ 揚 物 天婦羅三種盛合せ
- ◆ 強 肴 賀茂茄子田楽
- ◆ 食 事 玉蜀黍土鍋御飯  
香の物 赤出汁
- ◆ 水菓子 葛餅

おすすめの一品



## 夏野菜煮凝り

夏野菜をお出汁の旨味に包み込んだ冷し煮凝りにてご提供致します。色鮮やかな夏野菜を目でもお楽しみください。