

数量限定

長月

特撰 金閣会席

8000円 9504円

本体価格

税サ込価格



*料理写真はイメージです

四季折々の食材を最大限に生かし、丁寧な調理と盛りつけで料理人の腕がみえる会席です。



旬彩	蓮根豆腐 イクラ 山葵 美味出汁ゼリー 海老黄身寿司 鱧あちやら漬け 諸子甘露煮 無花実ワイン煮(胡麻クリーム)
椀変り	名残り鱧 松茸土瓶蒸し 海老 京赤地烏 銀杏京水菜 酢立
向付	鯛 間八 本鮪 あしらい一式
温物	京かぶら 鳥そぼろ 餡掛け 青味 柚味噌
焼物	琵琶湖産 鮎一夜干し 衣かつぎ 火取り枝豆 花茗荷
揚物	伊佐木東寺揚げ 鱧と松茸変り揚げ 伏見甘長唐辛子 れもん岩塩
小鉢	賀茂茄子合鴨口ス 振柚子
御食事	舞茸と鱧 牛蒡の釜焚き御飯
香の物	京漬物 ちりめん山椒煮
留椀	赤出汁
水菓子	京汲み上げ湯葉 黒蜜 青きなこ
水物	西瓜 ぶどう

長月

銀閣会席

6800円 8078円

本体価格

税サ込価格



*料理写真はイメージです

質にこだわった旬のものを取り揃えた満足いただける会席です。



旬彩	香合三種盛り 生のり豆乳葛 醤油ゼリー 松茸と水菜のお浸し 生麩 田楽
向付	鯛 本鮪 京湯葉 妻一式
温物	餅豚しゃぶ サラダ仕立て 胡麻しゃぶ 葉味一式
冷製	鱧 順菜 冷し茶碗蒸し
揚物	焼茄子 海老 三ツ葉 銀鮓 梅肉 鮎 千両茄子煎り出汁 生姜御し 浅月
酢の物	貝柱 蛸の酢の物 蛇腹 琥珀ゼリー 酢味噌
御食事	こしひかり白米
香の物	ちりめん山椒煮
留椀	赤出汁
水物	ミルクプリン 季節の果物