

霜月コース

先付 木ノ子と水菜のお浸し

椀物 鴨つみれと九条葱

向附 鮮魚のお造り

焼物 舞鶴の魚と
京都牛の炭火焼き

油物 旬魚と旬菜の天ぷら

御飯 鯖すし 赤出汁

水物 八咫謹製わらびもち

