

鱧、鮎、本鮪、黒毛和牛と新鮮な夏野菜を使用した特別会席

日本酒も選べる3ドリンク付

夏の特別会席

9,720円(税・サ込)

期間：平成29年6月26日(月)～8月31日(木)

<お席の都合上、事前のご予約をお願い致します>



献立

前菜

養老豆腐 鴨ロース煮
若荷寿司 大徳寺麩白和え
車海老旨煮 ほうずきトマト
新丸十密煮 鱧新引き揚げ
とうもろこしかき揚げ 枝豆塩茹で

煮物椀

鱧オクラすり流し

お造り

本鮪 活巻海老 あおり烏賊
順菜 ふり柚子

焼物

黒毛和牛塩焼き

冷し鉢

蛸 石川小芋 冬瓜
胡麻豆腐 加茂太胡瓜

会肴

鮎煎り出し汁
南瓜 スナップエンドウ

お食事

季節の生そば(茶そば)

水菓子

野菜のあんみつ
麵つゆ 薬味

峰岡豆腐 トマト 南瓜 よもぎ麩

使用食材

大和芋(山形産) 若荷・丸十(高知産) オクラ(熊本産)

順菜(秋田産) とうもろこし・石川小芋(沖縄産)

加茂太胡瓜(京都産)

鱧(淡路島産) 鮎(長良川産)

食材・献立内容は当日の仕入れにより異なる場合がございます。予めご容赦願います。

四季遊亭

Edo KAGURAZAKA



<お問合せ・ご予約> 03-6280-8833