



「五山送り火」鑑賞の夕飯

2020年8月16日(日)

— 先付け —

海鮮と京野菜のすだちジュレ

～活ホタテ、生雲丹、賀茂茄子、伏見唐辛子、賀茂トマト～

<アレルギー / 小麦>

— お造り盛り合わせ —

本鮪 活鱧焼き霜 ぼたん海老

～兼味いろいろ～

<アレルギー / 小麦、海老>

— 炭火串焼き —

京赤地どり ささみ

～本わさびのせ～

京赤地どり もも肉

京赤地どり せせり

— 中皿 —

炙り黒鮫と万願寺唐辛子

～肝ソース～

<アレルギー / 小麦>

— メイン料理 —

沖縄県産もとぶ牛の炭火焼き

～本わさび、炒り塩～

<アレルギー / 小麦>

— お食事 —

ひつまぶし風 鰻茶漬 京漬物

～刻み葱、茗荷、わさび、海苔～

<アレルギー / 小麦、乳>

— デザート —

夕張メロン、幸水

お一人様 14,500円 (税込み)