

皐月の御献立
『ボリユームアップ会席
古都のステーキ膳』

食前酒

前菜

- 白茎芋胡麻クリーム掛け 新水雲
- 金紙兜寿司 柏餅 粽麩
- 蕨烏賊 寄せ魚素麺 天子南蛮漬け

御椀

- 柚子豆腐
- あやめ麩 蕨 落
- 蓴菜 柚子

造り

- 旬のお造り盛り合わせ
- あしらい一式

凌ぎ

- 蓬万頭
- 山葵 銀飴掛け

焚合せ

- 穴子湯葉巻き
- 南瓜 八幡蒟蒻 蓮根
- 三度豆 木ノ芽

焼物

- 和牛ステーキ
- エリンギ茸 南瓜
- パプリカ ズッキーニ

冷し鉢

- 冷し蕎麦
- 海老天婦羅 小巻き玉子
- 山芋とろろ 白葱 山葵
- 美味出汁

留椀

- 合わせ味噌

御飯

- コシヒカリ

香物

- 三種盛り

水菓子

- パイナップルプリン
- ゴールデンキウイ ブルーベリー
- ホイップクリーム ミント

旬の食材を使用しておりますので献立内容が
若干変更する場合があります。ご了承くださいませ
お料理にはGウォーターを使用しております

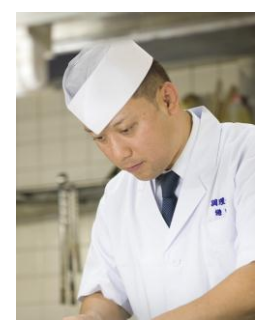
ザグランリゾート

エレガンテ京都

料理長 鎌田 孝

6月1日(金)～30日(土)

鯉と鮎
創作京会席



参加費
お1人様 3,150円

京たけのこ

1600年ごろ宇治黄檗山万福寺に明国の僧隠元が孟宗竹の母竹を携えて来日し、これが西山の麓一帯に定着し、たけのこが食されるようになったといわれています。

主な産地と致しまして、京都市の大原野、木津川市の山城町などがございます

