

お昼の花籠弁当

3,800円 税込み
3,800yen tax included

葉月

August

先 附

Appetizer

賀茂茄子油煮 生湯葉 蒸し雲丹 白みそ餡 枝豆 針茗荷 旨出しゼリー

Deep fried Kamo eggplant, fresh Yuba paste, steamed sea urchin with white Miso paste & Dashi stock jelly, topped with Edamame beans & sliced Myoga ginger



煮物 椀

Soup

牛蒡真薯 鱸蓼焼 万願寺唐辛子 叩きおくら 管牛蒡 パプリカ 柚子

Clear soup with burdock Shinjyo (fish meatball with burdock), Tade green leaf flavored grilled sea bass, Manganji pepper, chopped Okura, burdock, paprika & Yuzu citron skin



花 籠 弁 当

Hanakago-bentou(Lunch Box)



水 物

Dessert with Soba Tea(Roasted Buckwheat Tea)

西瓜 林檎ワイン煮 無花果 マンゴー羹 白桃シャーベット
Watermelon, red wine-flavored apple, fig, mango jelly pudding, white peach sherbet with honey jelly

