

# 御献立

先付

潤香 子持鮎煮浸し

前菜

利平栗渋皮煮  
川海貝足煮、鮎骨煎餅  
絹かつぎ、銀杏

進め肴

鮎一夜干し

吸物

土瓶蒸し  
松茸、銀杏、鶏、海老、三つ葉、酢橘

お造り

鮎刺身、妻一色

煮物

茄子潤香煮  
冬瓜、海老、栗麩、田楽味噌、金針菜

焼き物

天然鮎塩焼き、あじらい

中皿

白身魚すり身石焼き

御飯

鮎飯、キノコ椀、香の物

フルーツ

季節の果物

・こちらは八千両のコース料理となります(税・サービス料別途)  
・仕入れの都合により変更になる場合もございます

枕流荘

京亭

