

竹茂楼の提案する五山送り火のすごし方

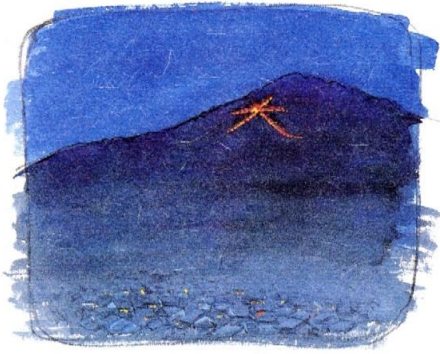
夜宴に想いを

【御献立】

二〇一八年八月十六日(木)
受付十六時三十分 開宴十七時



名代 【鮎のあらい】
川魚生洲八軒からはじまる美濃吉の名代の自慢の逸品でございます



- 先付 車海老
- 添え 茗荷寿司
- 椀物 淡路産 白酢和え
- 向 蓮の葉盛り
- 焼物 鮎塩焼
- 冷し鉢 京野菜
- 進肴 味噌仕立
- 御飯 京水菜
- 名物 魚沼産コシヒカリ
- 香物 大根 胡瓜
- 果物 メロン キウイ
- 酒ゼリ
- ※天候により変更の場合がございます。
- 黒毛和牛
- 梅玉
- ささげ
- 蓼酢
- 賀茂茄子
- 柚子七味



左鴻泰弘(さこう やすひろ)

森田流笛方
昭和41年 兵庫県生まれ。
京都市在住。杉市和師に師事。
新作能や海外公演にも取り組んでいる
〈所属団体〉
能楽協会京都支部、京都能楽会、京都囃子方同明会

- 16:30 受付 おうす水にて暑さを払います
- 17:00 乾杯 京の夏野菜や滋養豊かな川魚を夏の癒しとともに御献立させていただきました
- 18:30 すぎ 能管 左鴻泰弘 による演奏にお耳を
- 19:00 ごろヤサカタクシー (ジャンボまたは中型)にて



五山送り火めぐり (大文字ほか一部) をいたしまして、21:00ごろそのお車でご宿泊先、または最寄駅までお見送りいたします。新幹線などお時間がございます場合はお早めにお申し付けくださいませ。交通の事情での遅延につきご了承ください。

ご一客様 20,000円
料理 お飲物 タクシー観覧全て含む

創業享保元年
京懐石 義濃吉 本店

京都市左京区粟田口鳥居町65

竹茂楼 075【771】4185

