

松茸懐石〔大きな秋

見つけた〕

御献立



先付 **松茸** 菊菜浸し
衣かつぎ 車海老酒盗焼 うろり ほか

土瓶蒸し **松茸** 名残り鱧

向 **甘鯛** 昆布 とろ鮪

料理人がお部屋にて調理いたします

焼物 **松茸炭火焼**

旬菜 子持ち鮎塩焼き 銀杏

松茸フライ

強肴 秋茄子 白舞茸 紫ずきん

御飯 **釜炊き松茸ご飯**

名物 うなぎかば焼き

香の物

果物 梨 ぶどう アールグレイシャーベット

菓子 わらびもち

薄茶

※天候により変更の場合はご了承下さい

日本料理にあわせるために日本人が造った
白ワイン ノリア・ソーヴィニヨンブラン
ほかおすすめがございます

期間 九月下旬ごろ〜十月末日ごろまで

ご一客様 国産松茸づくし 五五、〇〇〇円

(料理のみ サービス料二〇%別 お飲み物別)

京都産松茸づくし 八二、五〇〇円

(料理のみ サービス料二〇%別 お飲み物別)

※京都産に限り十月一日から十月二十五日を予定して
おりますが気候により変わることがございます

ご予約

電話〇七五 七七一 四一八五

京都府京都市
京橋区
松茸 懐石 本店

竹茂楼