

令和七年夏の和会席膳「響」へゆらく

お座付 あわび粥 肝山椒煮

口取 鬼灯玉子 海老万願寺 かみなり白瓜

先椀 唐土豆腐 唐土すり流汁

向附 炙り伊勢海老 地魚姿

本鮪 貝妻いろいろ 山葵

焼物 丸茄子鳴焼 金目海老 枝豆 白髪ねぎ

口替 酒蒸鮑 酢焚鮎 雲丹 イクラ

胡瓜 茗荷 土佐酢ジュレ

名物 金目煮付 牛蒡 生姜 木の芽

台物 石焼 あしたか牛角切り

モロッコ隠元 塩 山葵

留椀 揚スズキ 冬瓜 順菜 梅肉

食事

香物 三種

水菓子 葡萄 西瓜 キウイ

甘味 トマト大福

※仕入れの都合により、献立の内容が異なる場合がございます