



夏の季節の和会席 お品書き

食前酒 果実のお酒

八寸 鬼灯 サーモンチーズ

ばい貝含め煮 のりくらげ

神戸牛しぐれ煮

鮭の軟骨の酢漬け

オクラの浅漬け

彩野菜のゼリー寄せ

造里 寒八 牡丹海老 鮪

赤貝 あしらい

炊合せ 冬瓜もみじ 三度豆 鰻

長芋 柚子こしょう麩

台の物 神戸牛のしゃぶしゃぶ鍋

焼物 神戸ポーク生姜焼 玉葱

スナックエンドウ

替り鉢 鱧南蛮 スナックサラダ

揚物 太刀魚と伝助穴子の天ぷら

冷し鉢 とまと桂花陳酒蒸し

留碗 梅 順才 酢立

食事 兵庫県産ひのひかり

香の物四種

水物 杏仁豆腐 日向夏ゼリー

メロン

季節の食材を使用しているため  
一部献立を変更させていただく  
場合がございます。  
ご容赦くださいませ。