

松茸懐石〔大きな秋

見つけた〕

御献立

先付 松茸 大菊

添え 車海老 いくら いか酒盛

椀 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

旬菜 松茸炭火焼

焼物 子持ち鮎塩焼き

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

赤だし 香の物

果物 梨 ぶどう 生姜グラニテ

菓子 水ようかん小豆添え

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
ワイン ノリア シヤルドネなど



期間 九月下旬ごろく十月末日ごろまで

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もございます

ご予約

電話〇七五 七七一 四一八五

京都府京都市
東山区
竹茂吉本店

竹茂楼