

松心
会館

おすすりめ会席料理

贅沢な旬の食材で彩った、目にも鮮やかな
お料理を存分にお楽しみください。

8月・9月限定

6,500円(税込)

あっぱれ

天晴

会席



食前酒

先付
冬瓜紋り

前菜

鮎甘露煮 玉蜀黍真丈 鱧梅肉

雲丹手毬 生海月酒盗かけ

スモークサーモンキャビア添え

赤海老変わり揚げ 鱈なめろう

造里

旬の御造里 あしらいい一式

温鉢

蓮根饅頭

焼き物

旬の自身魚香草焼 もろこしソース

酔の物

小肌の卵の花 順才

陶板焼

和牛ステーキ 玉葱 アンデスポテト

人参 オクラ デミグラスソース

揚げ物

水茄子のベーコン挟み揚げ

御飯

鰻のひつまぶし 出汁茶

香の物

炙り大根

甘味

黒蜜くずきり

抹茶饅頭