

松心
会館

おすすめ会席料理

あっぱれ

天晴

夏会席

厳選素材で彩る、爽やかな夏の味覚を、
本格会席でご堪能ください。

6月・7月 限定

6,500円 (税込)



旬の食材を使用するため、仕入れ状況により写真と内容が異なります。詳細はスタッフにお尋ね下さい。

先付け

青竹流し豆腐 玉蜀黍餡 小倉

前菜

魚介の胡椒沼田
生ハムとチーズの黄身寿司
紫芋葛包み 合鴨ロースたまり醤油漬け
きびなご変わり揚げ 小赤茄子の梅酒漬け
梅肉牡丹鱧 鶏ささみ柑橘漬け
松葉団子

造り

本日のお任せ あしらい一式

温鉢

とろ湯葉と銘柄豚の旨煮
針生姜 洋辛子

酔の物

鰻 蛇腹胡瓜 茗芽 茗荷
ポン酢ジュレ

焼き物

鮎塩焼き ゴーヤ はじかみ

陶板焼き

黒毛和牛 ロマネスコカリフラワー
アンデスポテト 黄パプリカ
木の芽味噌 赤胡椒塩 卸し醤油

揚げ物

車海老 地鶏 蓮根
京甘辛子 柚子塩

御飯

旬の散らし寿司

汁物

お吸い物 魚素麺 青味

甘味

クリームあんみつ

