

八月 お献立 天 拝

八寸

- ・アゲマキ貝、アサリの肝和え
- ・インゲン、小芋の白和え、アーモンド
- ・白ダツ、梅肉
- ・海老とアスパラのズンダかけ
- ・イチジク、ゴマクリーム
- ・ウネのボン酢かけ
- ・ナスのムース、パルメザンチーズ
- ・鳥賊けんちん
- ・アジの寿司
- ・タコの煮こごり

お造り

- ・三点盛り 白身 鰯 他

お椀

- ・鱧、ゴボウ豆腐、ズッキーニ、椎茸

焼物

- ・豚肉のソテー

ご飯

- ・香の物

デザート

- ・スイカ又はくず饅頭(オレンジピール、クルミ)
- ・マンゴープリン、練乳、ミント

5,940円
(税込)

大丸別荘謹製

市況によりお献立の内容が変更になることが
ございますのでご了承くださいます
お米は国産米を使用しております

八月 お献立 基 山

八寸

- ・アゲマキ貝、アサリの肝和え
- ・インゲン、小芋の白和え、アーモンド
- ・白ダツ、梅肉
- ・海老とアスパラのズンダかけ
- ・イチジク、ゴマクリーム
- ・ウネのボン酢かけ
- ・ナスのムース、パルメザンチーズ
- ・鳥賊けんちん
- ・アジの寿司
- ・タコの煮こごり

お造り

- ・四点盛り 白身 鰯 他

お椀

- ・鱧、ゴボウ豆腐、ズッキーニ、椎茸

箸休め

- ・ナスと牛肉のみそ田楽

焼物

- ・スズキの塩焼 又は 鮎の一夜干し
(当日の仕入によります)

ご飯

- ・香の物

デザート

- ・スイカ又はくず饅頭(オレンジピール、クルミ)
- ・マンゴープリン、練乳、ミント

8,316円
(税込)

大丸別荘謹製

市況によりお献立の内容が変更になることが
ございますのでご了承くださいます
お米は国産米を使用しております

八月 お献立 四王寺

八寸

- ・アゲマキ貝、アサリの肝和え
- ・インゲン、小芋の白和え、アーモンド
- ・白ダツ、梅肉
- ・エビとアスパラのズンダかけ
- ・イチジク、ゴマクリーム
- ・ウネのボン酢かけ
- ・ナスのムース、パルメザンチーズ
- ・鳥賊けんちん
- ・アジの寿司
- ・タコの煮こごり

お造り

- ・四点盛り 白身 脇 他

お椀

- ・鱧、ゴボウ豆腐、ズッキーニ、椎茸

箸休め

- ・ナスと牛肉のみそ田楽

焼物

- ・スズキの塩焼 又は 鮎の一夜干し
- ・(当日の仕入により)
- ・近江牛ステーキ

ご飯

- ・香の物

デザート

- ・スイカ又はくず饅頭(オレンジピール、クルミ)
- ・マンゴープリン、練乳、ミント

10,692 円
(税込)

※四王寺会席は、刺身にふぐ刺しを追加、又は 焼物に近江牛ステーキを追加
どちらかお選び頂けます。

大丸別荘謹製

市況によりお献立の内容が変更になることが

ございますのでご了承下さいませ

お米は国産米を使用しております

八月 お献立 宝満

八寸

- ・アゲマキ貝、アサリの肝和え
- ・インゲン、小芋の白和え、アーモンド
- ・白ダツ、梅肉
- ・海老とアスパラのズンダかけ
- ・イチジク、ゴマクリーム
- ・ウネのボン酢かけ
- ・ナスのムース、パルメザンチーズ
- ・鳥賊けんちん
- ・アジの寿司
- ・タコの煮こごり

お造り

- ・四点盛り 白身 脇 他
- ・河豚刺し

お椀

- ・鱧、ゴボウ豆腐、ズッキーニ、椎茸

箸休め

- ・ナスと牛肉のみそ田楽

焼物

- ・スズキの塩焼 又は 鮎の一夜干し
- ・(当日の仕入により)
- ・近江牛ステーキ

ご飯

- ・香の物

デザート

- ・スイカ又はくず饅頭(オレンジピール、クルミ)
- ・マンゴープリン、練乳、ミント
- ・メロン

13,068 円
(税込)

大丸別荘謹製

市況によりお献立の内容が変更になることが

ございますのでご了承下さいませ

お米は国産米を使用しております