

七月 お献立 天 拝

八寸

- ・鱧、タコ又はイカ、トマト、スナップエンドウ
- ・玉ネギ、なす、パプリカ、胡瓜みぞれ酢
- ・ほおずきトマト
- ・クラゲ、胡瓜、椎茸の胡麻和え
- ・セロリの白和え、枝豆
- ・南瓜すり流し、順菜
- ・イカの塩辛又はこのわた、山芋
- ・フオアグラプリン
- ・カラスミ寿司衣田巻き
- ・鴨ロース

お造り

- ・三点盛り 白身 脇 他

お 椀

すっぽん豆腐、冬瓜、うずら肉団子、ズッキーニ

焼 物

豚の角煮、ポテトあん、絹さや  
又は  
スズキ塩焼又は鮎の一夜干し

どちらかお選び下さい

ご 飯

香の物

デザート

水ようかん

5,940 円  
(税込)

七月 お献立 基 山

八寸

- ・鱧、タコ又はイカ、トマト、スナップエンドウ
- ・玉ネギ、なす、パプリカ、胡瓜みぞれ酢
- ・ほおずきトマト
- ・クラゲ、胡瓜、椎茸の胡麻和え
- ・セロリの白和え、枝豆
- ・南瓜すり流し、順菜
- ・イカの塩辛又はこのわた、山芋
- ・フオアグラプリン
- ・カラスミ寿司衣田巻き
- ・鴨ロース

お造り

- ・四点盛り 白身 脇 他

お 椀

すっぽん豆腐、冬瓜、うずら肉団子、ズッキーニ

箸休め

豚の角煮、ポテトあん、絹さや

焼 物

スズキ塩焼又は鮎の一夜干し、丸十、蓮根チップ

ご 飯

香の物

デザート

紅茶プリン  
水ようかん

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せ  
お米は国産米を使用しております

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くださいませ  
お米は国産米を使用しております

# 七月 お献立 四五寺

八寸

・鰹、タコ又はイカ、トマト、スナップエンドウ  
 ・玉ネギ、なす、パプリカ、胡瓜みぞれ酢

・ほおずきトマト

・クラゲ、胡瓜、椎茸の胡麻和え

・セロリの白和え、枝豆

・南瓜すり流し、順菜

・イカの塩辛又はこのわた、山芋

・フォアグラプリン

・カラスミ寿司衣田巻き

・鴨ロース

お造り

四点盛り 白身 脇 他

お椀

すっぽん豆腐、冬瓜、うずら肉団子、ズッキーニ

箸休め

豚の角煮、ポテトあん、銅さや

焼物

近江牛ステーキ

スズキ塩焼又は鮎の一夜干し、丸十、蓮根チップ

ご飯

香の物

デザート

紅茶プリン

水ようかん

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くださいませ  
 お米は国産米を使用しております

# 七月 お献立 宝満

八寸

・鰹、タコ又はイカ、トマト、スナップエンドウ  
 ・玉ネギ、なす、パプリカ、胡瓜みぞれ酢

・ほおずきトマト

・クラゲ、胡瓜、椎茸の胡麻和え

・セロリの白和え、枝豆

・南瓜すり流し、順菜

・イカの塩辛又はこのわた、山芋

・フォアグラプリン

・カラスミ寿司衣田巻き

・鴨ロース

お造り

四点盛り 白身 脇 他

河豚刺し

お椀

すっぽん豆腐、冬瓜、うずら肉団子、ズッキーニ

箸休め

うなぎの飯蒸し

焼物

近江牛ステーキ

スズキ塩焼又は鮎の一夜干し、丸十、蓮根チップ

ご飯

香の物

デザート

紅茶プリン

水ようかん

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くださいませ  
 お米は国産米を使用しております