

秋のお献立

京都肉『雅』特別会席

二〇二四年九月一日

先附

『雅』フィレの肉吸い

白舞茸 茄子 九条葱 祝い粉 黄柚子

八寸

『雅』マルシン 秋刀魚 山の芋 山葵醬油

黒舞茸と栗の胡麻和え

小蒸のすり流し 『雅』マルカメ とんぶり

スモークサーモン 鈴子 はなびら茸 土佐酢ゼリー 紫菊

和牛モモ パン ブッキーニ ミニトマト

御椀

松茸のお椀

和牛タン 煮麺 南瓜 柚子

焼物

『雅』サーロインの朴葉焼き

『雅』カタ 大黒しめじ ブロッコリー

里芋 じゃがいも きのこソース

強肴

『雅』リブロースのしゃぶしゃぶ

京丹波豚高豚バラ 松茸 水菜 湯葉 おろしポン酢

箸休

『雅』トンビ そぼろあん

壬生菜 あわび茸 銀杏 茗荷

釜炊

特製ブレンド米と『雅』三角バラのすき焼き

長野つきあかり 山形ひとめばれ 宮城だて正夢

濃紅卵 赤出汁 香の物 奥出雲の神山椒

甘味

季節の果物と紫芋タルト

肉割烹
ふたご

