

霜月 天祥会席

晩秋に心を寄せて

旬皿 小さな宝石箱

風雅を紡ぐもてなしの季菜

スープ スカンピーのビスク

洋菜 針牛蒡 セルフィーユ

吉祥スペシャル瞬間の美出し汁

強肴 真鯛の雲丹焼き

塩昆布 ガリリック風味

スクランブルスパラウト 蓮華ソース

掛け軸のさま

中皿 岩牡蠣の変わり揚げ

ふふ トリテ塩 酢橘

香ばしきかぼち

温物 蕪と黒毛和牛

京菜の煮物 炙りバチ子

日本料理の姿

食事 握り鮓

赤出汁

真心込めて、一期一会

甘味 あんぽ柿漉し餡氷餅

バナナアイス黒蜜 ミント

季節の果実に甘味を添えて

平成二十九年 霜月吉日

統括料理長 村上 翔太