

あずき庵 2-1 2025年 7月～8月

～あずき懐石～

- 前菜** 夏野菜冷し煮物 蒸鮑 小芋 南瓜 蓮芋
鱧の南蛮漬け 茗荷 大葉 白葱 アスパラガス
- 吸物** 鶏スープ薄葛仕立て 鱈鰯姿煮 冬瓜 舞茸
- 造り** 本鮪 勘八 帆立貝 土佐醤油
- 合肴** 黒毛和牛の網焼 長野県産キャベツのソテー 長茄子
エリンギ パプリカ 信州林檎の和風ソース
- 焼物** 信州サーモン木の芽味噌焼 新丸十檸檬煮

～どちらかお選びいただけます～

御飯 玉蜀黍炊き込み御飯 上高地味噌椀 香の物

又は

蕎麦 信州蕎麦 天婦羅添え

甘味 ライチプリン ジャスミンの香りゼリー掛け

24,000 円

黒毛和牛網焼抜きのメニューもございます

～こなし懐石～

22,000 円

表示価格には税・サービス料15%が含まれております。
仕入れの状況により内容の変更がある場合がございます。
懐石を2回ご注文の場合は内容を変更させていただきます。