

景月

旬彩会席

食前酒

成田の梅酒

先附

雲丹 車海老
焼茄子 姫陸蓮根 半干蕃茄
美味出汁ジュレにて

前菜

一、酢の物
蛇腹蛸 芽株 叩き長芋 梅肉
一、琵琶鱒昆布の柿の葉寿司
黄味酢掛けシャインマスカット 枝豆
半熟鶏玉のこのわた醤油掛け
新丸十檸檬煮 酢取茗荷

煮物椀

甘鯛の煮麵 潮仕立て
千口子 九条葱 酢橘

造り

【千葉県 銚子港より】
本日の千葉の地魚
あしらい一式

焼肴

鮎の塩焼き
玉蜀黍の掻き揚げ
赤万願寺唐辛子薄衣揚げ 蓬麩の田楽

強肴

【千葉県 井村牧場より】
千葉牛サーロインのしゃぶしゃぶ
地元農家のお野菜と共に
柚子胡椒卸し ばん酢

御飯

【千葉県産こしひかり 多胡米を使用】
鰹ご飯 針万願寺唐辛子 粉山椒

汁
滑子の赤出汁

香の物

成田名産瓜鉄砲漬け 覚弥

水物

杏仁豆腐
宮崎マンゴー ブルーベリー ジュレ掛け

仕入の都合により内容が変わる場合がございます。
予めご了承くださいませ。

景月

特選旬彩会席

食前酒

成田の梅酒

先附

雲丹の殻盛り
焼茄子 姫陸蓮根 半干蕃茄 美味出汁に

前菜

一、酢の物
蛇腹蛸 芽株 叩き長芋 梅肉
一、琵琶鱒昆布の柿の葉寿司
黄味酢掛けシャインマスカット 枝豆
半熟鶏玉のこのわた醤油掛け
新丸十檸檬煮 酢取茗荷

煮物椀

甘鯛の煮麵 清汁仕立て
早松茸 千口子 九条葱 酢橘

造り

蓮の葉盛り
あこう 中とろ
唐墨大根 系瓜酢漬け あしらい一式
土佐醤油 オリーブ塩

焼肴

【千葉県 井村牧場より】
千葉牛へれ 千葉県産玉葱のソースにて
マッシュポテト 地元農家のズッキーニ
雲吞 黒七味

冷鉢

玉蜀黍の餡掛け
車海老 白胡麻豆腐 赤万願寺唐辛子
スナッブエンドウ 黒胡椒

強肴

丸薬膳スーブの玉子どじ
鰹鱈 莖鮑 冬菇椎茸 冬瓜 生木耳 青
枸杞の実 太白胡麻油 棗 露生姜

御飯

【千葉県産こしひかり 多胡米を使用】
鰹ご飯 針万願寺唐辛子 粉山椒

汁
滑子の赤出汁

香の物

成田名産瓜鉄砲漬け 覚弥

水物

杏仁豆腐
宮崎マンゴー ブルーベリー ジュレ掛け

甘味

笹巻蓮餅

仕入の都合により内容が変わる場合がございます。
予めご了承くださいませ。



歌舞伎

京会席

千葉の恵み