

チーズと京懐石のマリアージュ〜豊穣の秋〜

座付 和チーズ三味

白味噌味 酒粕味 醤油味

おかし盛り合わせ

ブランドー黒豆

珍味

マンステール ほや 軸三つ葉

造里

鮮昆布締め

松茸とスティルトン 芽葱とフエタ

蓋物

和風アリゴ

海老芋 モッツアレラ 松茸 金目鯛 他

焼肴

フォアグラ味噌漬け

シャトーブリアン

蕪餅 パルミジャーノレッジャーノ

蓋物

マスカルポーネのムース

(冷製) 卵黄の味噌漬け

小鍋

和風フォンデュ

松茸 海老 他

油物

黍栗見立て 黒枝豆の搔き揚げ 稲穂

ペコリーノロマーノ塩

酢肴

和風ピクルス

チェリーモッツアレラ シェーブル

止椀

土瓶蒸し

松茸 鱧 銀杏

飯

釜炊き松茸ごはん

水菓子

茶巾包み

クリームチーズ 小豆餡 栗

\*仕入れの都合により献立を変更する場合があります

三木半旅館

チーズプロフェッショナル 谷口玲子

京都府現代の名工 料理長 小笹貴夫