

チーズと京懐石のマリアージュ〜薫風美饗〜

食前酒 とろり梅酒

座付 粽チーズ (モッツアレラ)

フルールドメール 桜海老・若布

(シエール)

和チーズ三味 (クリームチーズ)

白味噌味〜露の薑味噌

酒粕味 〜生唐墨

醤油味 〜鰻白焼

【ピアノ】(スパークリング)

蓋物 甘鯛の和風アリゴ〜野菜餡 (ステッペン)

豊鯛かりかりチーズ (プロセスチーズ)

【祝米純米吟醸】

焼肴 大根餅 近江牛と味噌味フオアグラ

(パルミジャーノレッジャーノ)

豆腐田楽 (ゴルゴンゾラーピカント)

【S S 山田錦純米大吟醸】

温物 和風フォンデュ

車海老 いんげん 独活

赤麹麹 筍 よもぎ麩

【涼の樽酒】

強肴 空豆と貝柱野菜掻き揚げ

小鮎天婦羅 (ペコリーノロマーノ)

【京都クラシックビール】

酢肴 水茄子とトマトのカプレーゼ

(モッツアレラアッファラ)

【生酛山廃山田錦】

止椀 あいなめ清汁仕立

飯 焼おにぎり (ミモレット)

水菓子 抹茶豆腐ティラミス (マスカルポーネ)

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