

南禅寺順正 夏の味わい

さんさんと降り注ぐ太陽の恵みが
たっぷり詰まった山の幸、海の幸を
彩りも鮮やかに取り合わせました

【造里】

淡路産の鰯、まぐろ、鱈の
洗い、アイナメ、アオリイ
カを氷の器に盛り込み、涼
やかな風情で。



【焼物】

安曇川の天然鮎とアマゴの一夜
干し、沢蟹を備長炭で炙ってご
賞味いただく趣向。笹の葉で燻
すようにして香りを添えます。



【焚合】

賀茂なすの素揚げを器に、鰻の
印籠煮、車海老、夏野菜などを取
り合わせた、目にも華やかな一
品。題して「賀茂なすの夏祭」。

