

京都の伝統行事「茅の輪くぐり」をイメージした夏越しの懐石料理

わかむらさき ち わ
京懐石 若紫～茅の輪くぐり～

場 所 1階 京懐石「螢」

期 間 6/1(木) ～ 6/30(金)

時 間 ランチ 平日 11:30～14:30 / 土日祝 11:00～14:30

ディナー 17:30～22:00 (L.O.21:30)

※ランチタイムは前日 21:30 までにご予約ください

料 金 10,000 円 ※料金は税金まで含んだ総額を表示しております



※写真はイメージです。

浦安ブライトンホテル東京ベイ（所在地 千葉県浦安市美浜 1-9、総支配人 清水良祐）1階京懐石「螢」では、6/1（木）より、京都の伝統行事のひとつ「茅の輪くぐり」をイメージした目にも鮮やかな京懐石 若紫～茅の輪くぐり～をご提供いたします。

「茅の輪くぐり」とは、無病息災を願う6月に行われる京都の伝統行事です。季節の野菜や魚介類を使用し、「螢」ならではの「茅の輪くぐり」をイメージした京懐石に仕上げました。

まずは、「水無月豆富」の先付から始まります。この「水無月豆富」は、6月の京都の代表的な和菓子を料理にしたもの。すりおろした長いものを暑気払いの「氷」に見立て三角形に形成します。その上に「魔除け」を意味する小豆をのせ、この時季が旬のオクラを添えたら、丁寧に旨みを引き出した「美味だし」でお召し上がりください。そして、無花果や平隠元、蛸など季節の山海の幸を取り合わせた八寸へと箸を進めて参ります。

次に、真心込めて丁寧に仕上げたお吸い物には、脂がのり、甘く、やわらかな夏の風物詩「鱧」を使った玉子豆腐を。「茅の輪」の輪っかを模した柚子の皮や、青芋茎などと共にご堪能いただけます。その他、鮎を柔らかく仕上げた煮物や、鮎の美味しさをシンプルに味わえる塩焼き、ふっくらした穴子の一品など、最後まで贅沢にお愉しみいただける大人の京懐石をご提供いたします。

ご家族で、一年の後半も元気に夏の暑さを乗り越えられるようお願いながら、食で季節を感じる「螢」の京懐石コースに舌鼓を打つのはいかがでしょうか。

《メニュー内容》

- 【先付】 水無月豆富 小豆 美味だし オクラ ずわい蟹の酒蒸し
- 【前菜】 無花果の利休和え 平隠元 蛸と南瓜の串差し
丸十の梅ノ尾煮 車海老の雲丹担ぎ 順菜酢 へぎ蛸 枝豆
- 【吸物】 鱧の玉子豆腐 茅の輪柚子 梅肉 透かし冬瓜 青芋茎
- 【造り】 お造りの盛り合わせ あしらい一式
- 【煮物】 茄子の阿蘭陀煮 冬瓜 鮎の柔煮 万願寺唐辛子の焼き煮
- 【焼物】 鮎の塩焼き 芽生姜 蓼酢 煮穴子の鳴門焼き 蛇籠蓮根 山桃のワイン煮
- 【食事】 玉蜀黍御飯 香の物 赤だし
- 【デザート】

《ご予約・お問い合わせ》 京懐石「螢」 Tel. 047-350-9093（直通）

最新のニュースリリースは、浦安ブライトンホテル東京ベイ公式ホームページでもご覧いただけます。

<http://www.brightonhotels.co.jp/urayasu/hotel/newsrelease.html/?release/>



当広報資料に関するお問い合わせは、浦安ブライトンホテル マーケティング課までお願いします。

Tel 047-355-7777（直通） Fax 047-355-1144

 BRIGHTON
TOKYO BAY