

小布施堂本店

季節の御料理

文月

(7月)

御食事
喫茶

11時～15時
10時～16時

鯛の長芋寄せ (お向)



お肉焼き (炊き合わせ)



鰹と茗荷の御飯 (御飯)



杏の杏仁包み (デザート)



小布施丸茄子の味噌仕立て (御椀)

※生菓子は別途注文が必要となります



7月の生栗菓子 水かざら



季節の三段重ね料理
季節の御料理からお向、炊き合わせ、
御飯の三品を三段のお重にしつらえ
ました。

小布施堂本店は、季節の食材を月替わりの内容でお召し上がりいただく和食コース料理をご用意しております。
「産地から王国へ」のコンセプトを具現化すべく、伝統的地野菜を使ったり、逆に新たな素材の新たな食べ方を提案したり「地野菜のショールーム」的な役割を自覚いたしております。9月と10月のメニューは勿論「栗」がメインとなります。その年の栗の出来具合をお客様自身でお確かめいただけます。



小布施堂本店