

「お坊さんと作った精進料理」5千円(税別)

お品書き

白和え  
酢の物  
刺身こんにゃく  
季節野菜のアガー寄せ  
プルルン里芋  
信田巻  
鱈てりやきもどき  
天ぷら盛合せ  
きのこコロツケ

季節の炊合せ  
精進麩の空也蒸  
精進ちらし寿司  
精進出汁椀



【もどき料理】

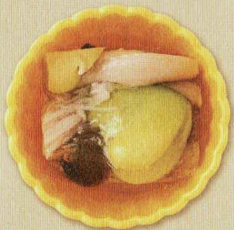
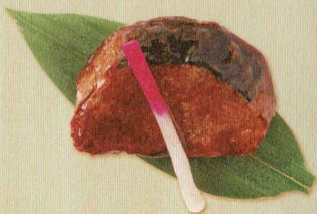
精進料理では肉や魚をいただきません。  
そこで誕生したのが、もどき料理。  
お寺でも使ってよい食材で、肉や魚に似せた料理を作ります。  
鱈のてりやきもどきやお寿司の上の卵もどきがそれです。

【見立て料理】

日本の料理には、自然の風景や花鳥風月を器の中で表現する  
見立て料理というものがあります。  
五つの野菜の色を、仏教寺院に掲げられる  
緑・黄・赤・白・紫の仏旗ぶつひらに見立てています。

【旬の食材】

素材の恵みを無駄にすることなく、  
また、飽きないように気をつけて料理を作っていきます。  
季節の炊合せや季節野菜のアガー寄せなど、  
多くの料理で旬の食材を使っています。



※当日の追加・キャンセル・変更はお受けできません。  
※生産には限りがございますのでお早めにご予約ください。(お受けできない場合もございます。ご了承ください。)  
※お持ち帰り用の折詰も可能です。(精進麩の空也蒸と精進出汁椀は他のものに変ります。)