

六月(水無月)のお献立

2026年5月16日～6月15日

六月は日本の旧暦の和風月名で、水無月(みなづき)と言います。日本の六月は梅雨(つゆ)と呼ばれる雨季に入り、雨がちな日々が続きます。

しかし、若葉は深みを増し、山々はしっとりとした翠に包まれます。梅雨の雨は草木を潤し、紫陽花は色鮮やかに咲き誇り、蛍が幻想的な光を灯し始めます。

季節は初夏へと移ろい、雨音の向こうに、確実に夏の気配を感じる時季であります。

食材の世界では、梅雨の雨水を堪能した魚たちは、よく肥え太り、農産物は生き生きと栄養素を蓄えます。

嵐山の今月の献立には、バイ貝や石鯛、珍しい飛魚、じゅんさいや走りのとうもろこしなどを使い、初夏の美味しい物を演出しています。もちろん、六月のお菓子、水無月もデザートとしてご用意しています。

この季節ならではの、雨露をまとったような、繊細な味わいを一皿一碗に込めてお届けします。

どうぞ、ゆるやかな季節の流れの中で、「涼」と「香り」を大事にした六月の滋味をゆっくりご堪能くださいませ。



私どもはベイエリアにおいて
和食の最高峰である懐石料理を提供いたします

嵐山店主敬白