

八月 葉月(はづき)のお献立

2026年7月16日～8月15日

八月は、日本の旧暦で「葉月(はづき)」と呼ばれます。その由来は諸説ありますが、最も有力なのは、木の葉が色付き落ち始める「葉落ち月」が転じたという説です。他には、稲穂が実って張ってくる「穂張月」が転じたという説もあります。

いずれにしても、旧暦の八月はもはや秋真っ只中、空が澄み渡って月が最も美しく見える「中秋の名月」がこの時季であるのも秋だからこそその風物詩です。

しかしながら、現代の八月は一年で最も暑い季節です。

嵐山のお料理は、暦の上の秋を意識しながらも、暑い夏を乗り切るために、見た目を涼やかにガラスの器を使ったり、夏バテ予防に役立つ食材を工夫しています。

今月の釜飯に使っています鰻は非常に滋養強壮に優れた食べ物として、夏バテ防止や病人の体力付けに昔から食べられて来ました。もちろん嵐山定番の和牛も夏バテ防止には最適です。

又大事な蛋白質をより食べ易くする為、鰻をさっぱりと
南蛮漬けにしたり、葛打ちした鰻に涼やかな翡翠茄子を合わせてみました。

他にもミネラル豊富な無花果やスイカ、又珍しい桃の天ぷらのお椀も是非その驚きのマッチングをお楽しみください。

お暑い日はまだまだ続きますが、どうぞ嵐山のお料理で心身を整え、健やかなひと時をお過ごしくださいませ。



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