

# お 献 立

## 先 付

ゝ茅の輪くぐりゝ

鱧焼霜 新玉葱 茗荷 浅月

フルートトマト ポップスター 橙泡

梅ポン酢餡 本山葵

## 前 菜

・(猪口)帆立昆布締め 花丸胡瓜

ミニトマト 文化醬油

・穴子笹巻き寿司(五穀米の舍利)

・青梅密煮

・谷中生姜新丈包み長刀鉾見立て

・白芋茎 黄身酢 散し花穂

・枝豆岩石揚げ

・枝豆 ・楓一片

## 煮物椀

清汁仕立て

鱧葛打ち 新尋菜 水玉胡瓜 粉梅

## 御造里

・伊勢海老薬膳和え

黄身醬油 白瓜

ゝ柔わさび盛りゝ

・中とろ

長芋昆布締め 花付き胡瓜

・甘手鰯昆布締め 酢橘

あしらい一式 水玉剣 芽紫蘇

山葵 土佐醬油

## 焼 肴

鰻と翡翠茄子山賊焼き

生雲丹 とろろ芋 山葵

## 冷やし鉾

鮑のしゃぶしゃぶ

新蓮根 青芋茎 叩陸蓮根

金魚草 美味出汁ジュレ 振り柚子

## 強 肴

松阪牛のロースト

ポムスフレ 蓮根餅 ベビーリーフ

白髪葱 芽葱 割ポン餡

## 御食事

お茶漬け

伊賀牛しぐれ煮

## 香の物

三種盛り

## 水菓子

すもも 枇杷 西瓜の梅酒ジュレ掛け ミント

伊勢茶のロールケーキ オレンジ羊羹

和風館「雅楽司」

料理長 日野 正太郎

※仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合があります