

お 献 立

先付 一茅の輪くぐり一

鱧焼霜 新玉葱 茄荷 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）帆立昆布緒め 花丸胡瓜

ミニトマト 文化醤油

穴子巻き寿司（五穀米の舍利）

・青梅密煮

・谷中生姜新丈包み長刀鋸見立て

・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

・伊勢海老薬膳和え

・黄身醤油 白瓜

・葉わさび盛り一

・中どろ
長芋昆布緒め 花付き胡瓜

・甘芋昆布緒め 酢橘

・あしらい一式 水玉剣 芽紫蘇

山葵 土佐醤油

焼着 鰻と翡翠茄子山賊焼き

生雲丹 とうろ芋 山葵

冷やし鉢 鮑のしやぶしやぶ

新蓮根 青芋茎 叩陸蓮根

金魚草 美味出汁ジユレ 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
すもも 枇杷 西瓜の梅酒ジユレ掛け ミント

伊勢茶のロールケーキ オレンジ芋羹

香の物 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