

お 献 立

先付 ・ 蒸し鮑とキャビアのどろ湯葉掛け

新萼菜 フルトトマト 陸蓮根

大黒占地 ポップスター

穂紫蘇 美味出汁ジュレ 本山葵

・ 塩水雲丹盛り

本山葵

・ 蛸柔らか煮

白芋茎 海ブドウ 白髪葱

冷やし友地飴 本山葵

煮物椀 清汁仕立て

鱧煮麺(梅素麺) 新玉葱 輪酢橘

凌ぎ 源平鰻寿司

胡瓜雷干し魚粉塗り 小茄子辛子漬け

御造里 ・ 中とろ薄造里

卸し山葵 マイクロトマト

浅月 割土佐醬油

・ 太刀魚焼霜造里

針野菜(大根・人参・貝割れ・茗荷・大葉)

ラディッシュ 卸しポン酢

焼肴 伊勢海老と北寄貝の酒盗焼き

陸蓮根素焼き ヤングコーンオイル焼き

焼赤萬願寺 唐墨香煎

合肴 殻付き雲丹の和風グラタン

刻み浅葱

強肴 松阪牛タンの和風シチュー(赤味噌仕立て)

九条ネギ ミニトマト

スナップエンドウ 糸唐辛子

御食事 矢持米コシヒカリ

留 椀 赤出汁

香の物 三種盛り

水菓子 あんみつ

寒天 白玉 パイン キウイ

アメリカンチエリー

あんこ バニラアイス きな粉 黒蜜

ミント

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