

お 献 立

座 付 鮑煎餅

公孫樹・紅葉馬鈴薯 針海苔

前 菜 三種盛り

・甘海老とんぶり和え

・菊花なます 大和芋とろろ 加減酢ゼリ

・無花果胡麻和え

煎り胡麻

・(かばす釜にて) 渡蟹雲和え

蟹酢 絞りがばす

凌 ぎ 炙りカマス棒寿司(五穀米舍利)

新生姜酢漬け 煎り銀杏

煮物椀 松阪牛清汁仕立て

松茸 鱈鰯 鮑 大粒貝 松阪牛のテール

白髪葱 黒一味

御造里 名残鱧焼霜

岩塩 酢橘 山椒オイル

・伊勢紅葉鯛昆布締めキヤビア添え

刻み浅葱 ポン酢

・中とろ重ね造里

長芋 蔓紫 酢橘 卸し山葵 土佐醤油

炊合せ 令鴨と賀茂茄子

馬鈴薯 雪嶺茸 壬生菜

赤万願寺 針柚子

強 肴 松阪牛と松茸の味しゃぶ

針野菜 蓮根スライス

刻み春菊 割りポン酢

御食事 矢持米コシヒカリ

菜 焼茄子 糸花鰹

留 椀 赤出汁

香の物 二種盛り・秋刀魚山椒煮

水果子 洋梨・柿・ドラゴンフルーツのレモンジュレ掛け

玄猪餅 生子ヨコレート

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