

お 献 立

先 付

・伊勢志摩産鮑の山椒煮
絹莢 木の芽

御 椀

三重県産九絵の土瓶蒸し
伊勢どり 大黒占地 壬生菜 酢橘

御造里

伊勢志摩産伊勢海老姿造里
伊勢鯛 中トロ 寒鰯腹身
あしらい一式 土佐醬油

焼 物

・三重県産九絵の炭火焼き
・柚子釜焼き
雲丹の蒸し寿司 金目鯛 芽葱餡
伊賀名物豆腐の田楽 焼湯葉田楽
慈姑煎餅 酢橘

強 肴

松坂牛と伊賀牛の食べ比べ
小玉葱 エリンギ ブツキーニ
青唐 岩塩 レモン 辛子醬油

食 事

三重県郷土料理《あわびめし》
刻み三つ葉

香の物

伊勢沢庵 伊賀越漬け 紫漬

留 椀

伊勢海老赤出汁 浅葱 粉山椒

水 物

五ヶ所蜜柑のまろごとゼリー
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