

お 献 立

先 付

寒鰯腹身のしゃぶしゃぶ

白菜 水菜 白葱 白胡麻

浅月 胡麻ポン酢

前 菜

・栗麩と松の実の白和え

胡桃の花梨糖 柘榴

・勢子蟹クリームコロツケ フィンガーライム

・小芋団子餅粉揚げ

・マグロの赤身の昆布締め 生山葵

・車海老と金箔

・厚焼き玉子 菜の花のお浸し

・子持ち昆布土佐漬け

・慈姑煎餅

煮物椀

清汁仕立て

蟹真丈 鶯菜 松菜柚子

御造里

・中トロ平造里

あしらい一式 土佐醤油

・さわらの醤油漬け

振り柚子

・虎河豚と焼白子

ちり酢

合 肴

松阪牛サーロイン

小蕪 菊菜 梅人参

牛と野菜のスープ 粉山椒

強 肴

伊勢海老の替り焼き

じゃが餅 揚げズッキーニ ビスク

木の芽 白髪葱

御食事

矢持米新米コシヒカリ

菜

松阪牛筋肉と大根の旨煮

赤蒟蒻 刻み葱 黒一味

留 椀

赤出汁

香の物

三種盛り

水菓子

林檎のムース 檸檬のジュレ 掛け

伊勢茶のロールケーキ 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