

お献立

先付 ・伊勢志摩産鮑の山椒煮
菜の花 木の芽

御椀 潮仕立て
桑名産大蛤の新丈
針干口子 分葱 黒胡椒

御造里 伊勢志摩産伊勢海老の姿造り
中トロ 鯛焼霜 真鰯湯引き
あしらい一式 土佐醬油

合肴 伊勢志摩産白魚鍋
新若布 鶉卵 木の芽

強肴 松阪牛の石焼き
青唐 岩塩 酢橘

止肴 伊勢志摩産天然平目の白瓜巻
髪文字葱 生姜 割ポン酢

食事 三重県郷土料理《あわびめし》
刻み三ツ葉

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 三重県産蜜柑のケーキ 苺のシュークリーム
苺のコンポート 黒豆 フラワーソルト

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