

お献立

先付 〓茅の輪くぐり〓

・鱧焼霜 錦剣(茗荷・芽葱・大根・人参・生姜)

ポップスター 橙泡

梅ポン酢餡 本山葵

前菜 ・(猪口)白茅茎唐墨塗し

・揚げ穴子(蓮根・ズッキーニ)山椒ポン酢

・鮎フライ(大葉・梅肉)

・青梅密煮

・菱蟹と枝豆の白和え

・新丸十ハーブ煮

・楓一片

煮物椀 清汁仕立て

鮎魚女葛打ち 新尋菜 水玉胡瓜 粉梅

御造里 ・伊勢海老薬膳和え

黄身醬油 白瓜

・中とろ

長芋昆布締め 花付き胡瓜

・甘手鰯酢橘卸し和え 三つ葉

あしらい一式 水玉剣 芽紫蘇

山葵 土佐醬油

炊合せ 蒸し鮑と賀茂茄子の揚げ浸し

車海老芝煮 鞘豌豆 散し木の芽

冷やし鉢 蛸のしゃぶしゃぶ

新蓮根 青芋茎 叩陸蓮根 金魚草

土佐酢ジュレ 振り柚子

強肴 松阪牛のロースト

ボムスフレ 蓮根餅 ベビーリーフ

白髪葱 芽葱 割ポン酢

御食事 お茶漬け

伊賀牛しぐれ煮 薬味

香の物 三種盛り

水菓子 すもも 枇杷 西瓜の梅酒ジュレ掛け ミント

伊勢茶のロールケーキ オレンジ羊羹

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