

三重特産懐石 お品書き

先付 伊勢志摩産鮑の山椒煮

一寸豆 木の芽

御椀 清水仕立て

桑名産大蛤の新丈

炙り干口子 分葱 黒胡椒

御造里 伊勢志摩産伊勢海老の姿造り

鯛焼霜 中とろ 甘手鰯湯引き

あしらい一式 土佐醬油

焼物 宮川村鮎の炭火焼き 蓼酢

伊賀名物豆腐の田楽 焼湯葉田楽

強肴 ・松阪牛幽庵の石焼き

・伊勢志摩産鳥貝の酒盗焼き

青唐 岩塩 酢橘

止肴 伊勢志摩産鰹の落とし

針胡瓜・茗荷 梅肉 オリーブ塩

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 白桃のレアチーズケーキレモンのジュレ掛け

伊勢茶のシユークリーム 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