

三重特産懷石 お品書き

先付 ・伊勢志摩産鮑の山椒煮

絹莢 木の芽

御椀 土瓶蒸し

松茸 鱧 車海老 伊勢どり

百合根 銀杏 三つ葉 酢橘

御造里 伊勢志摩産伊勢海老姿造里

伊勢紅葉鯛腹身 中トロ 帆立貝柱

あしらい一式 土佐醬油

焼物 三重県産とらふぐの炭火焼き

伊賀名物豆腐の田楽 焼湯葉田楽 酢橘

強肴 松阪牛袖庵と松茸酒盗の石焼き

青唐 岩塩 レモン

止肴 蟹身と松茸のお浸し

キヤビア 菊菜 食用菊 もつて菊

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 栗のロールケーキ

マカロン シヤインマスカット 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