

# 本日のお献立

8月3日～23日迄

**座附** 翡翠茄子 蓮芋 梅肉餡 卸し生姜

**前菜** 子持ち鮎甘露煮 障泥烏賊野田焼き

とまと南禅寺蒸し 冬瓜ゼリー寄せ 玉蜀黍真丈

レーズンレパン 新丸十拇ノ尾煮

**お椀** 清汁仕立て 枝豆安平 椎茸 板蕨 口柚子

**津久利** 季の物盛り合わせ 妻一式 土佐醤油

**焜炉** 黒毛和牛料理 お肉の質はコースによって変わります

**信楽【赤身】 瀬戸【とも三角等霜降り】 唐津・九谷【サーロイン】**

**焼物** あわび料理

お造り・塩焼き・バター焼き ご選択ください

**蓋物** たらば蟹萬寿 銀餡掛け 山葵

**揚物** 搔き揚げ 海老 新生姜 緑独活 茗荷

美味出汁 抹茶塩

**酢の物** 千枚蛸とずわい蟹みぞれ酢和え 胡瓜卸し 錦糸玉子

**食事** 烏賊と榎の炊き込御飯 青海苔 袱紗味噌汁 香の物

**水菓子** 盛り合わせ

