

# 本日のお献立

6月22日~7月12日迄

**座附** クリームチーズむーす 青梅蜜煮 水ジュレ掛け チャービル

**前菜** 鰻巻き玉子 鬼灯山桃 生ハム冬瓜寄せ 蚕豆燻製

玉蜀黍見立て 素麺南瓜胡麻酢和え 新生姜漬け

**お椀** 清汁仕立て 夏野菜真丈 御倉 茗荷 ヤングコーン

順菜 散らし青菜 青柚子

**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** 真奈鰹西京焼き

おたふく豆 葉地神

**温物** 鱧柳川風 笹打ち葱 笹搔き牛蒡

三つ葉 粉山椒

**揚物** 若鮎唐揚げ 獅子唐 夏卸し 二杯酢 檸檬

**酢の物** 鱧湯引き もずく酢 陸蓮根とろろ 二十日大根細打ち

**食事** とまと炊き込み御飯 青海苔 赤出汁仕立て 香の物

**水菓子** 盛り合わせ

