

# 本日のお献立

7月13日～8月2日迄

- 座附** 青利烏賊と夏葱石蓴和え 梅餡掛け 糸賀喜
- 前菜** 焼き茄子むーす 酢取り茗荷 枝豆塩茹で  
牛八幡巻き 無花果白和え  
新生姜蜜煮 磯辺揚げ海老真丈
- お椀** 玉蜀黍擂り流し仕立て 蕃茄當富  
芋茎白煮 こめろん 朽杞実
- 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 熨し梅博多
- 蓋物** 鰻薯蕷蒸し  
鱈甲餡 茗荷竹 山葵
- 揚物** 米茄子鳴味噌田楽 揚げ牛蒡 酒煎り蕃椒 芥子の実
- 酢の物** 鰻柵 蛇腹胡瓜 若布 錦糸玉子 針生姜
- 食事** 梅とひじきの炊き込御飯 刻み胡麻 清汁仕立て 香の物
- 水菓子** 盛り合わせ

