

本日のお献立

7月12日～8月1日迄

座附 滝川當富 順菜 陸蓮根 枝豆餡

前菜 鮎蓼味噌焼き 加治木生ハム 駿河湾しらす豆麴醬

ぱぷりかムース 鬼灯山桃

えりんぎ南蛮 白瓜昆布締め

お椀 玉蜀黍擂り流し 蕃茄 寄せ長芋 水雲

五色あられ 振り柚子

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 福子杉板焼き 千枚蕪羅 若桃 ライム

蓋物 ずわい蟹飯蒸し 鱈甲餡掛け 溶き山葵

強肴 豊後鯛巻織揚げ とまとソース

酢の物 蒸し鮑 焼き茄子 とろろ酢掛け

食事 茗荷梅炊き込み御飯

京味噌赤出汁仕立て 香の物

水菓子 盛り合わせ

