

夏の贅沢三昧

御献立

先付

- ・玉蜀黍すり流し
- ・鮑酒煮 水茄子 順才 胡瓜
- ・トマト 吸酢 露生姜

造り

- ・鯛 鱧湯引き あしらひ一式
- ・鮪 海老 平貝 にぎり
- 甘酢生姜

焼物

- 鰻白焼 山葵 鬼卸し
- 割り醤油

合肴

- 烏賊焼霜 キャビア
- カッペリーニ 紫玉葱
- このわた美味だし 振り柚子

揚げ物

- 鮎大葉巻天婦羅 ブツキーニ
- ヤングコーン 蓼葉
- レモン 塩

止肴

- 和牛ローストビーフ
- 焼雲丹 醤油ソース

食事

- ※お好きな食事をお選び下さい。
- ・冷し唐墨そば
- ・黒毛和牛と野菜の釜炊き御飯
- ★鰻重

(差額二、八〇〇円)

香の物

- 三種盛

止椀

- 赤だし (黒毛和牛釜は梅昆布茶)

デザート※お好きなデザートをお選び下さい。

- ・グラマラツカ
- ・わらび餅
- ・季節のフルーツ
- ヨーグルトゼリー掛け
- ・マスカルポーネの白いお汁粉