

季節のたより

松茸ミニ二懷石

御献立

先付

- ・松茸 水菜 浸し
- ・彩り胡麻
- ・鱧と夏野菜の南蛮漬

吸物

- ※お好きな吸物をお選び下さい
- ・鮎しんじょ 素麺 松茸
- ・人参 青軸 木ノ芽

★く土瓶蒸し

- 松茸 鱧 才巻海老
- 銀杏 三つ葉 酢橘

(差額二、五三〇円)

造り

- ・鱧洗い サラダ仕立て
- ・酢味噌掛け
- ・鰻玉ロール

合肴

- く炭火焼 または 天婦羅く
- 松茸 鮑茸 椎茸 舞茸
- 酢橘

焼物

- 鮪松茸入けんちん焼
- オリーブ豚肩ロース 蓮根 博多
- 酢取茗荷

御飯

- ※お好きな食事をお選び下さい
- ・松茸釜炊き御飯 三つ葉
- ★鱧蒲焼 松茸釜炊き御飯
- ふわふわ玉子 三つ葉

(差額二、〇〇〇円)

香の物

- 二種盛
- 赤だし

止椀

デザート※お好きなデザートをお選び下さい

- ・マンゴープリン 練乳ソース
- ・グラマラッカ