

夏宮 松茸と鰹

御献立

旬菜

- ・松茸 水菜 黄ニラ 糸花
- ・生雲丹 トマト豆腐
- 和風コンソメゼリー 芽大葉
- ・梨 マスカット 干無花果
- チーズ白掛け ベルローズ

吸物

- ※お好きな吸物をお選び下さい。
- ・鰹葛打ち 松茸 冬瓜
- 人参 軸三つ葉 酢橘
- ★ 土瓶蒸し (差額二、五三〇円)
- 松茸 鰹 才巻海老
- 銀杏 三つ葉 酢橘

造り

- 鰹焼霜 本鮪 間八
- あしらい一式

合肴

- く炭火烧 または 天婦羅
- 松茸 丸十 青唐

煮物

- く冷製焼き合わせ
- 丸茄子翡翠煮 小芋 南瓜
- 黄ズッキーニ 丸人参
- ミニオクラ 胡麻餡 振り柚子

止肴

- く鰹 鍋
- 松茸 クレソン 玉葱 レタス
- 人参 春雨 柚子胡椒

食事

- ※お好きな食事をお選び下さい。
- ・松茸釜炊き御飯 三つ葉
- ★ 鰹蒲焼 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

- 三種盛
- 赤だし

デザート※お好きなデザートをお選び下さい。

- ・グラマラッカ
- ・わらび餅
- ・ゼリー寄せ
- ・マスカルポーネの白いお汁粉