

夕餉

九九〇〇

臯月

(壹の前菜)

豊洲市場鮮魚の昆布締め

(貳の前菜)

しゃこ グリーンピースすり流し

(参の前菜)

毛蟹 和田久鯉出汁リゾット

(四の前菜)

鱒 甘夏ヴィネグレット

(グラニテ)

梅酒グラニテ

(お肉)※一品お選びください。

・薩摩軍鶏塩麴炙り焼き 柚子胡椒

・北海道産羊炙り焼き 黒酢ポン酢

・鹿児島県産黒豚炙り焼き たら醤油麴

ご飯

山形県産はえぬき

お櫃よりお好きだけ

漬物

自家製糠漬け三種

お味噌汁 仙台八丁味噌赤だし

肉そぼろ 北海道産生醤油・徳島県産和三盆・

国産生姜 お代わりお好きだけ

メロンスープ フェンネルアイス

お茶

夕餉

一二一〇〇

臯月

(壹の前菜)

豊洲市場鮮魚の昆布締め

(貳の前菜)

しゃこ グリーンピースすり流し

(参の前菜)

毛蟹 和田久鯉出汁リゾット

(四の前菜)

さざえ 有明海苔焦がしバター焼き

(魚)

鱒 甘夏ヴィネグレット

(グラニテ)

梅酒グラニテ

(お肉)

黒毛和牛サーロイン若布筍焼き

ご飯

山形県産はえぬき

お櫃よりお好きだけ

漬物

自家製糠漬け三種

お味噌汁 仙台八丁味噌赤だし

肉そぼろ 北海道産生醤油・徳島県産和三盆・

国産生姜 お代わりお好きだけ

メロンスープ フェンネルアイス

お茶



(壹の前菜)

豊洲市場鮮魚の昆布締め

(貳の前菜)

しゃこ グリーンピースすり流し

(参の前菜)

毛蟹 和田久鯉出汁リゾット

(四の前菜)

さざえ 有明海苔焦がしバター焼き

(伍の前菜)

車海老 天麩羅 玉露塩

(魚)

鱒 ういきょう 甘夏ヴィネグレット

(グラニテ)

梅酒グラニテ

(お肉)

黒毛和牛フィレ肉 栃木県産赤ワインソース 実山椒

ご飯

山形県産はえぬき

お櫃よりお好きなだけ

漬物

自家製糠漬け三種

お味噌汁

仙台八丁味噌赤だし

肉そぼろ

北海道産生醤油・徳島県産和三盆・

国産生姜 お代わりお好きなだけ

(甘味 お茶)

メロンスープ フェンネルアイス

小菓子三種

