

夏の創作懐石

食前酒

ブルーベリー酒

先附

胡麻豆腐 新茶魚素麺 海老 穂紫蘇

前菜

鱈の二身焼き／甘海老押し寿司／おくら寄せ／
いくらみぞれ和え／鴨／鰻玉子

造り

中トロ 鯛 鰯 甘海老
(妻一式)

中皿

ローストビーフ カジキのたたき
彩り野菜
(オクラ ミニトマト 南瓜 ブツキーン
黄パプリカ)

揚げ物

天麩羅
(海老 鰹 獅子唐 玉蜀黍真蒸 抹茶塩)

台の物

鰻鍋
(白菜 豆腐 葱)

焼物

鱸の塩焼き はじかみ

蒸物

旬の物せいろ蒸し
(とびうお 河豚 椎茸 豚ロース)

酢の物

白玉帆立 蓴菜 針野菜 美味酢

吸物

鱧鱠真蒸 三つ葉

御飯

地物こしひかり 香の物

水菓子

ティラミス 金時草ロールケーキ

※献立は一例です。日毎に内容が替わる場合がございます。

神田学

