

【夏祭り】

星御献立

先附 鮑 長芋素麺 アスパラ 姫玉蜀黍  
海葡萄 ベニタヌ チヤードル

前菜 (局)玉蜀黍摺り流し 唐墨  
生八斗と無花果胡桃味噌掛け  
鮎うるか焼き 厚焼き玉子  
車海老 姫オクラにキヤビナ

煮物 楠 清汁仕立て

甘鯛 煮梅 冬瓜 白髪葱

造里 本日の鮮魚

芽物一式

焼肴 鮎塩焼

鰻酢 酢取茗荷

炊合せ 丸茄子と貝柱黄金煮

小芋 陸蓮根 万願寺唐辛子 黒七味

強肴 黒毛和牛石焼

甘長唐辛子

小鍋 「丸仕立」

鱧鱠 鱧 焼葱

御飯 白米

菜 鱧蒲焼

肴の物 取り合わせ

汁物 赤出汁仕立て

水物 桃のコンポート 木苺ソース掛け

マシゴト パイナツル アルベリ  
キウイ 葡萄 ラムネ

都合により内容が一部変更になる場合もございます。

茶寮 心

料理長 池田丈治