

《お献立》



食前酒

梅酒

前菜

*鰯西京焼き 鴨酒蒸し粒辛子添え 伊達板真丈

海老生姜煮 薩摩甘露煮 はじかみ

*季節の葛豆腐 焼き茄子 美味だし

*ピリ辛帆立と中華クラゲ

蛤潮仕立て 帆立 鯛 若布 三つ葉

鰯姿 鮑 上鮪 白身 あおり烏賊 海月

鮑踊り焼き

牛タン玉地蒸し 玉葱としめじ 共汁 コーンと枝豆

ふぐの酢豚風 薩摩芋 パプリカ 葱 ピーマン

南瓜饅頭 海老真丈紫蘇揚げ 季節の生麩揚げ煮

青味 美味生姜あん

もずく酢 蟹解し身 白木耳 おくら 割り生姜酢

握寿司(鮭 白身 烏賊) がり生姜

お清まし 青さ 若布 三つ葉

濃厚プリン 果物三種 レモンジュレ クリーム

食後

汁物

食事

酢肴

煮物

揚げ物

蒸し物

焼き物

刺身

土瓶蒸し