

御献立

先附 白アスパラガスの羽二重莖し

おくら 銀飴 キヤビア

八寸 玉蜀黍かすてら 毛蟹共和え

マスカット白酢掛け

ほおずきチーズ 鮎風干し

椀 冷製枝豆播り流し

基石白玉 柚子

造り替り 鱧と水蛭のしやぶしやぶ

湯葉 蓮芋 茗荷

梅肉醬油 ちり酢

鉢着 鮑ステーキ 焼大根 里芋

肝時雨煮 晒し葱

油物 天然大車海老天麩羅

明日葉

抹茶塩 煎り出汁

強着 丸ズッキーニ釜

ブレス鶏と夏野菜

味噌チーズ焼

食事 天然鰻御飯 実山椒

止椀 田舎味噌仕立て 土用蛸

水菓子 白胡麻と巨峰の

パンナコッタ

甘味 夏蜜柑の求肥包み

令和六年 文月

西麻布いちの