

御献立

前菜

毛蟹コンソメジュレ掛け
ほおずきチーズ
サーモン砵巻
枝豆かすてら

椀替り

鱧 早松茸 新銀杏
三つ葉 酢橘

造り

真子鰈 鮪
水蛸 生雲丹
土佐醤油 山葵

鉢着

丸ズッキーニ伝宝焼
帆立貝 ヤングコーン
車海老 おくら

水八寸

琵琶湖産鮎の酢焚き
川海老 じゅん菜
さつまいも蜜煮 新蓮根
吸い酢

強肴

和牛の桜味噌煮
牛蒡 白アスパラ
いんげん 焼麩

食事

鯛茶漬 胡麻だれ
茗荷 大葉 山葵

水菓子

いちじくのムース
檸檬アングレーズソース

甘味

青梅の清流仕立て

平成三十年八月 西麻布いちの