

# 御献立

先附

岩鮎の笹巻寿司 豌豆かすてら  
桜桃子ーズ 落胡椒酢かけ

凌ぎ

フオアグラと林檎の最中  
天豆と白海老の掻き揚げ

椀盛

虎魚の丸仕立て  
胡麻豆腐 蓮芋  
相混ぜ葱 花山椒

造り

豊後水道産直 鮮魚盛合せ  
土佐醤油 柚子胡椒ポン酢  
生雲丹 鮑 アボカド 湯葉  
透明なトマトのジユレ

鉢着

京都産直 白子筍の昆布塩焼  
白甘鯛の酒焼 カラメル味噌

炊合せ

丸茄子のオランダ煮  
江戸前穴子奉書巻き 鯛子  
白アスパラ 蔓野菜

強肴

富士溶岩にて  
里鮑の蒸ししゃぶ  
彩り野菜 肝ソース ちり酢

食事

トリユフ御飯 烏骨鶏卵  
止椀 八丁仕立て 蓮芋 蓬麩

水菓子

杏仁のムース果実添え  
薄荷ゼリー掛け

甘味

生八つ橋のラム風味  
黒糖アングレーズソース

令和元年

臯月 西麻布いちの