

御献立

先付 枝豆豆腐 鮑塩蒸し

蓮芋 美味出汁

冷製酒盗の羽二重蒸し

無添加生雲丹 銀飴

椀替り

豊後水道産直鱧と

早松茸の土瓶蒸し

銀杏 三つ葉 酢橘

造り

産直鮮魚盛合せ

鳴門の茂魚 天然黒鮪

島根隠岐の岩牡蠣

ロゼワインビネガー

山葵 土佐醤油

煮物

夏野菜と穴子の小鍋

賀茂茄子 冬瓜 白ダツ

合肴

噴火湾産毛蟹

蟹コンソメジュレ掛け

強肴

前次牛の西京焼

丸ズッキーニ釜

魚介の印籠焼

帆立貝 天豆 湯葉

食事

深川御飯

浅蛸 牛蒡 蒟蒻

止椀

八丁仕立て

水菓子

季節の果実盛り合せ

令和四年八月吉日

西麻布いちの