

# 鮑懷石 お献立

令和六年臯月吉日

つるや

食前酒

白加賀梅の梅酒

前菜

菖蒲紅芋茶巾 ヤングコーン醤油焼き

新順菜吸い酢 伝助穴子山葵焼き

粽麩 小メロン昆布押し 練蕎麦寿司

お椀

新牛蒡の香り仕立て

岩石海老真丈

冬瓜 大黒占地 花山椒

近海産本日の活魚

鮑と御造り三種盛り

長野県産本山葵 あしらい一式

醤油

焼物

鮑ステーキ

野菜添え

鮑しゃぶしゃぶ

季節の野菜 肝ぽん酢

留香

蓬豆腐 生うに 山葵

赤万願寺お浸し 菖蒲茗荷 旨出汁

お食事

ご飯 芦原産コシヒカリ

株式会社 グリーンファーム角屋さん

お漬物 三種盛り

留椀 赤味噌仕立て

巻き湯葉 岩海苔 三つ葉

水菓子

メロン 小玉西瓜

料理長 今谷 亨

当日の仕入状況等により若干料理内容の変更がございます。  
なにとぞご了承の程よろしくお願いたします。