

御 献 立 雅

(七五六〇円/税込)

令和元年 臯月

先付け

初夏の野菜 黄味酒盗かけ

(トマト アスパラ 芋茎 長芋 防風など)

前 菜

新じゅんさい美味酢ジュレ(茗荷 胡瓜 帆立)

胡麻豆腐 海老芝煮 キャビア 美味出汁

姫栄螺木の芽味噌和え

穴子八幡巻き

蟹木の芽寿司

お 椀

海老真丈 こごみ 菖蒲独活 人参 花柚子

お造り

鮪 鯛 間八 ぼたん海老 あしらい一式

焼 物

尼鯛若狭焼き 菜の花唐墨和え 蚕豆

煮 物

天然真鯛のしゃぶしゃぶ ぽん酢 薬味

(刻み野菜 榎茸 豆腐 うるい 黒マロニー)

蒸し物

鰻の湯葉蒸し 黒トリユフ餡 山葵

食 事

桜海老と春キャベツのご飯 新生姜の香り

香の物 赤出汁

デザート

小玉西瓜 枇杷 桜桃

仕入の都合により一部献立に変更のある場合は、ご了承ください

高船三井 赤坂クラブ