

御 献 立 海

(四一〇〇円/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)

胡麻豆富 海老芝煮 キヤビア 美味出汁

姫栄螺木の芽味噌和え

お造り

鮪 鯛 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 豆富 うるい 黒マロニー)

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

南船三井 赤坂クラブ