

献立

箸付	アユのうるか インカのめざめボテサラ デイル ホワグラのテリーヌ アイスプラント
前菜	サーモン手毬すし いくら 鈴くわい含ませ 松笠銀杏 合鴨鉄焼 巻海老アボカド白和え
吸物	かぶ摺り流し 帆立貝オリーブオイル焼 胡椒
造り	ブリ 本鮪 真鯛 赤貝 あしらい一式 本山葵 土佐醤油
蓋物	茶碗蒸し 焼もち入り 銀杏 自家製カラスミ
焼物	イセエビのグリル ウニ入りアメリカヌソーす 和風ジェノベーゼパスタ添え
揚げ物	ふぐ白子一口コロッケ 花良治みかん 雪塩
強肴	飛騨牛内もも肉ローストビーフ 長葱の天ぷら エリンギ ルッコラ とまと添え 山わさび バルサミコソーす
食事	自家製手打ち蕎麦 ジャンボ滑子 九条葱 卸し大根
添え物	三種盛り
甘味	洋梨赤ワイン煮 ジャーjee牛乳アイス ミント 抹茶葛流し 白玉 黒みつ添え

尚、当日の材料によりメニュー変更もございます