

先付 鯛白子小茶碗蒸し
雲丹 おくら とろろ
亀甲餡

八寸 水雲生姜酢
タピオカ フルーツトマト
大和芋 セルフィーユ
ひじきずんだ和え
赤こんにゃく鰻
くこの実
順才山葵酢 梅肉
かます焼霜小袖寿し
鱧磯辺揚げ
山吸寄せわらび
芋蛸南瓜串刺し

吸物 空豆摺り流し
黒胡麻豆腐
鴨ロース
冬瓜 柚子

造り 新鮮七種盛り
あしらい一式

蓋物 かも茄子
オランダ煮
和牛 いちぼ肉
スナッップえんどう
柚子味噌掛け

焼物 鮎塩焼き
辛子蓮根
竜眼穴子
沢庵土佐煮
すだち たで酢

温物 黒牛しゃぶ鍋
薬味 ポン酢

酢物 帆立 とり貝
刺身こんにゃく
胡瓜 若布

留 椀 赤出汁

御飯 たけのこ御飯

果物 ライチプリン
果物五種盛り

数寄の宿 野鶴亭
料理長 加藤 浩之