

6月お品書き 別邸分

先付

黒胡麻豆腐  
空豆餡 雲丹  
くこの実 水山葵

八寸

枝豆ひじき白和え  
茄子養老掛け  
鰻おくら  
順才山葵酢  
タビオカ 梅肉  
フチトマト  
海老芋雲丹焼  
蟹真丈磯辺焼き  
鴨ロース九条焼  
小倉南瓜  
サーモン蓮根寿し

吸物

清水仕立  
帆立貝柱真丈  
東寺巻  
どんこ椎茸  
冬瓜 露生姜

造り

新鮮五種盛り  
他あしらい

焚き合せ

海老金つば煮  
新じゃが芋 蓮根  
管牛蒡 水玉人参  
スナッブエンドウ

焼物

鮎塩焼き  
筍木ノ芽田楽  
胡瓜もろみそ漬  
落金平 手毬麩  
かぶら千枚漬 蓼酢

温物

黒毛和牛しゃぶ鍋  
他あしらい

酢の物

かつを焼造り  
黒酢ジュレ 新玉葱  
茗荷 グリンアスパラ  
ラデッシユ

留 椀

赤出汁

御 飯

新生姜土鍋ごはん  
ちりめん山椒

水 物

無花果プリン

数寄の宿 野鶴亭  
料理長 加藤 浩之