

6月お品書き 愛顧棟

八寸 枝豆ひじき白和え

桜海老

茄子養老掛け

鰻おくら

順才山葵酢

タピオカ 梅肉

プチトマト

海老芋雲丹焼

蟹真丈磯辺焼き

村雨玉子

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

一、新鮮三種盛り
一、きびなご酢味噌

蓋物

黒豚とんこつ煮
白髪葱 辛子

ポテト餡

焼物

鮎塩焼

胡瓜もろみそ漬 蓼酢
露金平 かぶら千枚漬

油物

あく巻あられ揚げ
煎り出汁 薬味

温物

黒豚しゃぶ鍋
他あしらい

酢の物

枕崎産かつおサラダ
パプリカ 玉葱

留椀

赤出汁

御飯

筍御飯

水物

無花果プリン

数寄の宿 野鶴亭
料理長 加藤 浩之