

7月お品書き 別邸分

先付

もろこし
冷し小茶碗
雲丹フルツトマト
ズギーニキャビア
亀甲餡

八寸

枝豆腐
海老枝豆ずんだ
山葵割醤油
苦瓜粟麩白和え
くこの実
海ぶどうとぶどう実和え
いくら
サーモン蓮根寿し
ローストビーフ養老
村雨玉子
いんげん胡麻和え
海老芋雲丹焼
蟹真丈磯辺焼き
松葉刺し

吸物

清水仕立
鱧葛打ち
玉子素麺
順才梅干
冬瓜露生姜

造り

新鮮五種盛り
他あしらい

焼き合せ

賀茂茄子
利久餡
鰻糸唐辛子
スナッブエンドウ

焼物

鮎塩焼き
鱧変り揚げ
伏見唐辛子
千枚かぶら
すだち

温物

黒毛和牛しゃぶ鍋
他あしらい

酢の物

寄せ水雲
大和芋とろろ
おくら白玉団子

留椀

赤出汁

御飯

鮎焼き込み土鍋

水物

無花果プリン

数寄の宿 野鶴亭
料理長 加藤 浩之