

8月お品書き 別邸分

先付

長芋素麺
玉子豆腐順才
海老 柚子
美味出汁

前菜

烏賊酒盗和え
おくら
黒豆 数の子
白和え
鯛養老木ノ芽田楽
鰻寿し
唐墨大根
若さぎ甘露煮
串刺し二種

吸物

清水仕立
天然蛤
大根 人参
かいわれ 柚子

造り

新鮮五種盛り
他あしらい

焼き合せ

賀茂茄子
あく巻
煎り出汁

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

黒毛和牛しゃぶ土鍋
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

土鍋ごはん
牛肉しぐれ

果物

ミルクプリン

数寄の宿 野鶴亭

料理長 加藤 浩之