

8月お品書き 愛顧棟

八寸

枝豆腐

海老 枝豆ずんだ

山葵 割醤油

苦瓜 栗麩白和え

くこの実

海ぶどうとぶどう 霰和え

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

玉子豆腐

海老 葛打ち

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

さつま芋 レモン煮

蓼酢 半熟玉子

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

留碗

赤出汁

御飯

とうもろこし 炊き込みご飯

水物

無花果プリン

数寄の宿 野鶴亭
料理長 加藤 浩之