

夏のお品書き スタンダード料理

先付

もろこし
冷し小茶碗
雲丹 フルートトマト
ズッキーニ キャビア
亀甲餡

八寸

枝豆腐
海老 枝豆ずんだ
山葵 割醤油
苦瓜栗麩白和え
くこの実
海ぶどうとぶどう糺和え
いくら
サーモン連根寿し
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
スナックエンドウ

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

留碗

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