

Aコース

前菜

帆立 白瓜 黄味酢

鰻八幡卷

鴨口ス煮 芥子

芋ずし茶巾

枝豆辛煮

山桃蜜煮

新蓮根甘酢漬け

お椀

清汁仕立て

伊勢海老葛打ち

胡麻豆腐 白瓜

人参 木の芽

造り

黒むつ 鰹 金目鯛  
あしらい一式

焼物

甘鯛若狭焼き

丸茄子生姜焼き

はじかみ

煮物

鱈鱈美味煮

冬瓜含ませ 針人参

青味 帆立 餃 柚子胡椒

強肴

和牛サーロイン

彩り野菜

藻塩 本山葵

食事

土鍋にて

鮎ご飯 刻み蓼葉

玉蜀黍の搔き揚げ

三種盛り

赤出汁 粉山椒

香物

水菓子

青梅蜜煮 氷菓

甘味

水羊羹

旧御用邸 菊華荘  
料理長 大石 孝

Bコース

旬菜

冷やし冬瓜

帆立 柚子胡椒

順才 おくらとろろ

つらら烏賊

蛸と馬鈴薯 紫蘇和え

モロッコ隠元

お椀

清汁仕立て

鮑葛打ち 胡麻豆腐

白瓜 人参 木の芽

造り

金目鯛 鰹 伊佐木

あしらえ一式

焼物

太刀魚 難波焼き

丸茄子 生姜焼き

はじかみ

蒸物

夏むし

玉蜀黍 アスパラ

百合根 梅肉餡

強肴

和牛 サーロイン

彩り野菜

藻塩 本山葵

食事

土鍋にて

岩手県花巻産ひとめぼれ

三種盛り

赤出汁 粉山椒

水菓子

青梅蜜煮 氷菓

水羊羹

先付

玉蜀黍豆富  
枸杞の実  
山葵  
美味出汁

お椀

沢煮椀  
冬瓜含ませ  
椎茸 榎木茸  
三つ葉 胡椒  
背脂  
人参

造り

伊佐木 鰹 青利烏賊  
あしらえ一式

焼八寸

鮎塩焼き 蓼酢  
鰻八幡巻  
鴨口 煮 芥子  
芋ずし 茶巾  
枝豆 辛煮  
山桃 蜜煮  
酢取り 茗荷

煮物

鰯茄子  
青味 針茗荷 針生姜

揚げ物

太刀魚 難波揚げ  
鱸利久 揚げ  
青唐 藻塩

食事

岩手県花巻産ひとめぼれ  
じゃこ 山椒煮  
三種盛り  
赤出し 粉山椒

香留物

水菓子

青梅蜜煮 氷菓  
水羊羹