

おしながき

平成二十八年夏レディース会席

六月〜八月

783 Kc a i

一食前酒 巨峰酒

順采

大和芋 いくら

山葵 旨酢

一先付

夏の彩八寸盛り

姫さざえ雲丹焼き

真蛸と海老芋旨煮

柔らかコールドポーク

湯葉 鶏味噌田楽焼き

鰻白焼き 青唐辛子奉書

一前菜

一揚物

釜揚げしらすあおさ寄せ

揚げ出汁風

大豆唐揚 甘長 卸

旨味餡

一凌ぎ 篠島穴子冷製玉メ

旨味餡 霞生姜

一止 椀 鹿児島麦味噌汁仕立て

知多牛しやぶ

水菜 高野 豆腐

玉レタス 生麩 赤麹蒟

稲庭うどん

マツシユルームスープ仕立

一御飯物 三河産 葵の風コシヒカリ

香の物

一水菓子

西尾の抹茶

冷し白玉ぜんざい

フルーツ ミント葉

紅ズワイ蟹

夏野菜サラダ

土佐酢ジュレ

一冷采

アイシン 健

康保 険組 合

料理長 根山 中村 雅彦