

おしながき

平成二十九年 夏会席

六月〜八月

1094 Kc a i

一 食前酒

ローズ梅酒

一 先付

南瓜のポタージュ

貝柱 才巻海老

焼きトマト 香草

あ と だ し

一 小鉢

立魚焼煮浸し 緑酢

クコの実

地鶏オイスター煮込み

順菜甘酢漬け あられ芋

鮎素麺 順菜甘酢漬

薬味 旨出汁

一 蓋物

鰻白焼き

米茄子炊き合わせ

田楽味噌 錦糸玉子

旨味餡 オクラ

一 温物

伊勢海老二色焼き

アボカドソースモロコシソース

紫芋せんべい

一 お造り

季節の魚三種盛り

芽物一式

一 揚げ物

海老香り揚げ

季節の白身 青身

一 鍋物

鰻 柳川鍋

ささがきごぼう 長葱

つくね芋水団 溶き玉子

一 止 椀

麦味噌汁

一 御飯物

こしひかり (愛知県産)

漬物 二種

一 石 焼

牛ステーキ石焼き

グレープフルーツみぞれ酢

季節野菜 ステーキソース

一 水菓子

なめらかプリン

アールグレイゼリー

ホイップ ミント葉

一 凌 ぎ

茗荷寿司

小胡瓜味噌漬け 糸かき

ア イ シ ン 健 康 保 険 組 合

三 ケ 根 山 莊  
料理長 中村 雅彦