

おしながき

平成二十八年 夏会席

六月〜八月

961 Kc a i

一食前酒 巨峰酒

一先付 順菜

大和芋 いくら

山葵 旨酢

一前菜 夏の彩八寸盛り

姫さざえ雲丹焼き

真蛸と海老芋旨煮

西尾おいんく豚の

やわ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

一お造り 氷鉢 涼風盛り

鮮魚三種 芽物

一凌ぎ

篠島穴子冷製玉メ

旨味餡 霞生姜

一台物 知多牛しゃぶ

水菜高野豆腐玉レタス

生麩赤麹弱稲庭うどん

マッシュルームスープ仕立

一冷菜 紅ズワイ蟹夏野菜サラダ

土佐酢ジュレ

アイシン健康

三ヶ根山荘  
料理長 中村 雅彦

一焼肴 奥三河鮎塩焼き

宮崎の黒糖らっきょう

付けタレ三種

蓼酢 胡麻味噌 ポン酢

一温物 鱧ずんだ蒸し

焼トマト もろこし餡

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

一止椀

鹿児島麦味噌汁仕立て

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

ミント葉