

おしながき

平成三十年 夏会席

六月〜八月

1032 Kc a i

一. 食前酒 ローズ梅酒

炙り穴子

ずんだ寄せ 旨味出汁

一. 先付

あとだし

夏の彩り

米茄子と才巻海老含め煮

鶏南蛮漬け

順菜甘酢

辛子蓮根

一. 前菜

一. 強物

和牛冷しゃぶ

知多牛 季節の野菜

和風おろしソース

一. 冷し鉢

汲み上げ湯葉夏野菜

南瓜 れんこん 冬瓜

山葵 旨味出汁

鮮魚 三種盛り

芽物一式

一. お造り

一. 揚げ物 鱧二身揚げ

揚げ出汁

一. 焼肴 ロブスター彩り焼き

もろこし餡

ずいき酢

一. 止椀 赤出汁

一. 御飯物 三河のこしひかり

漬物 二種

一. 台物 鮎のせいり飯

一. 水菓子 季節のシャーベット

一. 凌ぎ 冷製稲庭うどん山掛け

鰻のかば焼き 薬味 旨味出汁

アイシン健康保険組合

三ヶ根山荘  
料理長 中村 雅彦