

御献立

＊小鉢・酒肴

- ・白トリユフ風味のマカダミアナッツ
- ・めひかり丸干し
- ・鮑の塩蒸し
- ・ばちこ炙り
- ・数の子海宝漬
- ・唐辛子のブランデー干し
- ・汲み上げ湯葉 海と山の雲丹のせ
- ・フオアグラと葡萄の最中
- ・クリームチーズの溜り醬油漬

＊造り・割鮮

- ・おまかせ産直鮮魚盛り合せ
- ・宇和海の雉羽太
- ・関鰯
- ・高松のたいらぎ
- ・礼文島の生雲丹
- ・鮮魚のお刺身さらだ
- ・厚岸の牡蠣

＊お碗・お吸い物

- ・早松茸と九絵の土瓶蒸し
- ・海老と新人参のスープ ビスク風

＊魚介料理

- ・噴火湾産毛蟹
- ・蟹コソメシユレ掛け
- ・塩釜産天然本鮔薄造り
- ・雲丹 リンゴットキャビア掛け
- ・関鰯のフライ
- ・シータイガー海老フライ
- ・海老真薯揚げと早松茸の天麩羅

＊玉子・豆腐・野菜料理

- ・枝豆・乳豆腐 雲丹 キャビア
- ・無花果とハモンセラノ
- ・新しやがと常陸牛の肉しやが
- ・ふかひれと冬瓜の小鍋
- ・ピータンと豆腐のさらだ
- ・広島穴子の柳川風
- ・小南菜
- ・魚介の味噌チーズ焼 グラタン風

＊肉料理

- ・赤城ホークの生薑焼き
- ・山形牛の焼しやぶと夏野菜
- ・粗挽き生薑入りトリユバン酢掛け
- ・白金豚のロースカツ
- ・常陸牛のハンバーグ
- ・京桜味噌と赤ワインのデミグラスソース
- ・烏骨鶏の目玉焼きのせ

＊お食事

- ・出汁で作ったカレー
- ・（初夏野菜のスパイスカレー 山椒キーマカレー）
- ・麺類 ◎スパゲティ
- ・（下町風ナポリタン 冷製大葉のジェノベーゼ
- ・和風鶏のポッタルガ 和風明太子
- ・◎その他麺類
- ・（五島饅頭 和風雲呑麺 ふかひれ拉麺）

・お茶漬

・雑炊

- ・（生海苔 梅 鮭 明太子 唐辛子 ばちこ へーこ）
- ・（玉子 あかもく 浅蜷 生海苔 蟹 ふかひれ）

＊水菓子 甘味

お尋ねください

令和七年八月二十五日

西麻布いちの