

文月 長崎日本料理マイスター認定料理長お勧め

『匠』懐石御献立

先付け

帆立貝柱 伊勢海老 鰯梨 龍髭菜 鱸子
碓防風 梅肉ソース

八寸

岩牡蠣 白芋茎このこ 自家製唐墨 夏鴨ロース
陸蓮根とろろ 鰻八幡巻き 枝豆寄席

椀物

鱧 鮑冬瓜 胡麻豆腐 生蓴菜 金魚人参 柚子

造り

鮑 赤身 伊佐木 生雲丹 季節のあしらえ

焼物

鮎塩焼き 沢蟹 アスパラ 木の葉生姜

揚げ物

女鰯紫蘇揚げ 目板鰈 万願寺
茜塩 天出汁

煮物

穴子柳川擬き 新小芋 蛸柔煮 水玉・南瓜人参
丸茄子 三度豆 針柚子

御飯

鱧寿司 漬物三種 止め椀

甘味

ブラマンジェ デラウエア
芒果赤肉甜瓜 ラズベリー

※食材の仕入れ状況により内容が一部変更になる場合がございます