

『夏』

長崎卓袱懷石御献立

尾鰭

長崎産鱧葛打ち 胡麻豆腐 新蓴菜

水玉廿日大根 青柚子 梅肉

八寸

黒豆 鯛南蛮漬け 笹巻き熟寿司 自家製唐墨 蛸柔煮

蝶々玉蒲 鰻八幡巻き 御多福豆 新小芋旨煮

造り

伊佐木 鮪 烏賊 季節のあしらえ 土佐醤油

鯨ベーコン 酢味噌 柚子胡椒

蒸し物

具沢山茶碗蒸し 銀餡 山葵

(海老 玉蜀黍 白龍髭菜 百合根 椎茸)

焼き物

鮎一夜干し 焼き牡蛎 丸十蜜煮 葉地神生姜

揚げ物

ハトシ 檸檬 茜塩

煮物

角煮 破竹 丸茄子 楓麩 水玉人参 三度豆

洋芥子 木の芽

御飯物

長崎和牛飯 香の物三種 赤出汁

水菓子

メロン 小玉西瓜 ミント

汁粉

冷やし抹茶汁粉

※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