

『夏』 昼特別懐石 『蒼天』 御献立

先付け 九十九島産岩牡蠣

八寸 芋茎（潤香） 鱧蓴菜 自家製唐墨 鮎寿司 手長海老

鰻八幡巻き

椀物 鱧 胡麻豆腐 匏冬瓜 青柚子 梅肉

造り 鱸洗い 伊佐木焼き霜造り 鮪磯部巻き

季節のあしらえ

進肴 蛸・烏賊たれ焼き 葉地神生姜

揚げ物 女鯛天 小玉蜀黍 万願寺唐辛子 茜塩

蓋物 今上天皇も食された料理長自慢の角煮

旬野菜の炊き合わせ

御飯物 穴子天井 香の物 赤出汁

甘味 青梅ゼリー パイヤ 桜桃

※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