

7月●5000会席



先附	とろ湯葉蛸山葵和え 蔓紫浸し 干し海老 糸花	开胃菜 嫩豆腐皮章鱼山葵拌 蔓紫草浸制 干虾、丝花	
吸物	鰻真丈掬い取り 夏大根 楓麩 陸鹿尾菜 梅肉 柚子	清汤 鰻鱼真薯团（手工制作鱼丸） 夏季白萝卜、枫叶麸 海蓬子 梅肉、柚子	
向附	鯛 鮪 文甲烏賊炙り あしらい一式	生鱼片 真鯛 金枪鱼 墨斗鱼炙烤 配菜一套	
焚合	夏野菜の煮物 寄せ南瓜 里芋 冬瓜 茄子オランダ煮 蓮根 新丸十 陸蓮根 銀飴 降り柚子	炖菜 夏季蔬菜炖煮 寄南瓜、里芋 冬瓜 茄子荷兰煮法 莲藕 新圆薯 海蓬子、银芡汁 柚子皮丝	
焼物	鰯利久焼 生姜土佐まぶし 鳴戸金時艶煮 酢取り茗荷	烧烤 鲷鱼利久烧（芝麻调味烧制） 生姜土佐风味 鸣门金时红薯蜜煮（德岛特产红薯） 醋腌茗荷	

酢の物	もち豚 苦瓜 玉葱 がごめ昆布和え 橙塩ぽんず 辛子酢味噌	醋拌菜 软糯猪肉苦瓜洋葱 昆布拌制 橙盐柠檬醋 芥子醋味噌	
留物	小柱玉締め 粟麩 椎茸 刻み三ツ葉 銀鮎 降り柚子	蒸物 扇贝柱茶碗蒸 粟麸、香菇、切碎三叶草 银芡汁、柚子皮丝	
御食事	魚沼産こしひかり 香乃物 大根ビール漬 柴漬 キャラ煮	主食 鱼沼产越光米（新潟鱼沼地区 特产优质大米） 腌菜 白萝卜啤酒腌菜 柴渍菜 佃煮小菜	
留碗	合せ味噌 豆腐 若布 庄内麩 刻み三ツ葉	味噌汤 混合味噌汤 豆腐、裙带菜 庄内麸（山形特产） 切碎三叶草	
水物	白桃ゼリー寄せ	甜品 白桃果冻	