**御献立**

**箸着け　梶の葉　鱧皮　冬瓜　そうめん南京　枝豆**

**煎り胡麻　八芳酢のジュレ　ラディッシュ**

**前菜　　鬼灯入り　真蛸軟らか煮　鰻のり巻き　山葵ビーズ**

**太刀魚アスパラ巻き焼　巻海老塩煮　小メロン明太子いこみ**

**吸物　　冷やし吸いとろろ　とうもろこし豆腐　つらら鱧葛打**

**おくら　万願寺甘唐**

**造里　　一、鱧湯引　プチマリン　海ぶどう**

**はすの芽梅酢漬　花穂　本山葵　土佐醤油**

**一、本鮪重ね　伊佐木重ね　巻海老洗い　大葉　水玉胡瓜**

**のりキューブ　より紅芯大根　本山葵　御しポンズ**

**蓋物　　茶碗蒸し　鱈場蟹　雲丹　銀杏　　百合根　壬生菜**

**焼物　　飛騨牛内もも肉すき焼き風ローストビーフ　ズッキーニ**

**鶴紫　ペティ―トマト　イタリアンパセリ　本山葵　木の芽卸し**

**強肴　　鱧　丸鍋　焼長葱　冬子椎茸　白菜　山えのき　焼粟麩　人参**

**水菜　結び梅素麺　卸し生姜**

**御飯　　鱧雑炊　焼き餅入り　玉子　三つ葉**

**添え物　水茄子漬　からし　白瓜漬　安芸紫**

**水菓子　コーヒーようかん　クリームセルフィーユ　すいか**

**パイン　キウイ**

**尚、当日の材料によりメニュー変更もございます**