

涼風会席 献立

- 箸 付 白だつ含ませ 共あん 車海老塩煮
卸し生姜 花穂
- 前 菜 蔵王深山炭火鴨 諸味噌 らっきょ
鬼灯入り 真蛸旨煮 キャビア
きす紫蘇揚 骨せんべい 川海老唐揚
- 造 里 鱧湯引 本鮪 縞鯨
糸南京 角又 はす芋 本山葵 土佐醤油
- 煮 物 加茂茄子揚煮 石川小芋含ませ
万願寺甘唐辛子焼浸し 甘味噌 クコの実 ふり柚子
- 焼 物 特撰飛騨牛内もも肉ローストビーフ
長葱 オクラ ゴールデンマスタード 醤油たれあん
- 酢の物 海そうめん 雲丹 じゅん菜 山葵 土佐酢ジュレ
- 名 物 鶏の水たき（阿波地鶏 玉葱） すーぷ
ポン酢 紅葉卸し 浅月 柚子胡椒
- 食 事 水たきの雑炊 玉子 三つ葉
- 添え物 五種盛り
- 水菓子 桃氷室 大納言あずき ミント