

# 皐月の御献立

食前酒 日本酒

先附 水晶茄子胡麻クリーム掛け  
キス一夜干し 大徳寺麩  
花穂

前菜 あまご南蛮漬け 粽  
金山寺味噌 鰻八幡巻  
茗荷黄味寿司 花丸胡瓜  
矢羽根蓮根 梅肉

煮物椀 清まし仕立て  
新緑鱧 新柚子 ちぎり梅  
蓮芋 片栗の花 玉子豆腐

向付 菖蒲盛り  
鮪 縞鮫 文銭蛸 帆立炙り  
紅蓼 胡瓜剣 菖蒲独活  
花山葵 八橋

お凌ぎ 冷やしとろろ  
雲丹 おくら 順菜 山葵

焼肴 鱸蓼酢焼  
はじかみ

強肴 和牛柳川もどき  
笹がき牛蒡 三つ葉  
玉子 粉山椒

進肴 初鰹叩き  
薬味

止椀 赤味噌仕立て

香の物 三種盛り

御飯 近江米 こしひかり

果物 新緑ムース  
濡れ納豆 生姜糖 ミント  
冷し新茶

仕入れ状況により内容が変わる場合があります。  
調理には、Gウォーターを使用しています。

ザグランリゾート

エレガント熱海

料理長 村下実