

平成二十八年六月

会 席

おしながき

【 八千円 】

珍味

小鉢

刺身

鮑、鯛、帆立貝柱、天使海老、鮪、

あしらい一式

煮物

鯛あら焚き

焼物

鮎の塩焼き、ビワ菓子、花蓮根

鍋物

鱧のしやぶしやぶ

(鱧、白菜、白ネギ、マイタケ、水菜、エノキ、豆腐)

洋皿

一 魚 オマール海老サラダ仕立て

二 肉 薄切り肉の陶板焼き

(鱧、白菜、白ネギ、マイタケ、パプリカ、

ズッキーニ、茄子、ピーマン)

蒸し物

茶碗蒸し

デザート

和菓子とフルーツ

餅クリームトロワ、メロン、オレンジ

吸物

海老キヤベツ巻き、オクラ、花びらすり身

香物

御飯