料理長厳選

御献立

食前酒	果実酒
先附	あおり烏賊黄金和え
酒肴	旬の肴三種盛り
椀	真河豚の葛打ち 清まし椀 三つ葉 口、柚子
造り	伊勢海老姿盛り 本鮪 白身 あしらい
温物	国産鰻の八幡巻
強肴	とちぎ和牛フィレ肉のポワレ 和風ロッシーニ仕立て
食事	蒸し鮑と茸の炊き込み御飯 香の物
止椀	赤出汁(焼き葱・手鞠麩・粉山椒)
デザート	宮ゆずのブランマンジェと黒蜜ジュレ