

7-8月「爽風 涼みの膳御献立」 梅会席 全11品



「爽風 涼みの膳御献立」 梅会席 全11品

- 【食前杯】 柑橘ビネガー
- 【旬彩】 涼夏
- 【割鮮】 本日の鮮魚盛り
- 【冷鉢】 鱈塩糀焼煮浸し / 里芋岩石寄せ
- 【温物】 夏大根蒸し 焼鰻
- 【口替】 「越前風」棒茶蕎麦
- 【台物】 厳選能登豚鍋 豚骨醤油仕立て
- 【食事】 季節の釜飯 「鮎 牛蒡 薄揚げ」
- 【留椀】 清汁仕立て
- 【香物】 盛り合せ
- 【水物】 季節のデザート

■御献立ポイント

- 【割鮮】 栄螺 鯛 鱈 甘海老
- 【温物】 焼鰻の出汁が馴染んだべっこう餡とともに。
- 【台物】 石川のブランド肉「能登豚」を豚骨醤油仕立てで。

7-8月「爽風 涼みの膳御献立」 竹会席 全11品



「爽風 涼みの膳御献立」 竹会席 全11品

※◎＝グレードアップ料理、同じ料理名で◎が付くものにつきましては内容が変わっております。

【食前杯】 柑橘ビネガー

【旬彩】 涼夏 ◎

【割鮮】 本日の鮮魚盛り ◎

【温物】 水煙蒸し 鱸羽二重大根蒸し ◎

【進肴】 「塩屋港」赤鰯唐揚げ 甘酢海老味噌餡掛け 薫野菜◎

【口替】 「自家製」棒茶蕎麦 サラダ仕立て ◎

【台物】 厳選A4和牛 無限鍋 ◎

【食事】 季節の釜飯 「鮎 牛蒡 薄揚げ」

【留椀】 清汁仕立て

【香物】 盛り合せ

【水物】 季節のデザート ◎

■御献立ポイント

○【割鮮】 鯛 鱈 皮剥ぎ 甘海老

○【温物】 水煙蒸しにすることで鱸の香りが広がります。

○【台物】 厳選A4和牛を人気の無限鍋で。

7-8月「爽風 涼みの膳御献立」 松会席 全9品



「爽風 涼みの膳御献立」 松会席 全9品

※◎＝グレードアップ料理、同じ料理名で◎が付くものにつきましては内容が変わっております。

【食前杯】 さんざしビネガー

【旬彩】 涼夏 ◎

【割鮮】 本日の鮮魚盛り ◎

【冷鉢】 能登椎茸牛蒡玉締め 牡丹鱧 ◎

【焼物】 かます塩焼き ◎

【台物】 厳選和牛 能登豚 彩々巻野菜鍋 海鮮トマト出汁 ◎

【食事】 鯖へしこ 焼握り壺茶漬 ◎

【香物】 盛り合せ

【水物】 季節のデザート ◎

■御献立ポイント

○【割鮮】 鯛 細魚 皮剥ぎ 甘海老 鮑 1/2

○【焼物】 夏に旬を迎えるかますはシンプルに塩焼きで

○【台物】 厳選和牛と能登豚の両方を贅沢にご用意。

たっぷりの野菜とともにリジナルの出汁にくぐらせお召し上がりください。

○【食事】 そぼろ状にした鯖へしこが御飯によく絡み、

お茶漬にすることで旨味が口いっぱい広がります。