

弥生 長崎県日本料理マイスター認定料理長お勧め
『匠』会席御献立

先付け 素魚踊り喰い 檸檬酢 山葵

八寸 馬刀貝てっぱい 桜小袖寿司 このこ 稚鮎桜香煮

自家製唐墨 飯蛸 菜の花御浸し

椀物 蛤 筍 あおさ 花卉人参 花独活 木の芽

造り 桜鯛雲丹巻き 赤身 赤貝 芽萱草 季節のあしらえ

焼物 伊勢海老桜花焼き白子ソース掛け 御多福豆翡翠煮

平貝木の芽焼き 葉地神

揚げ物 季節物天麩羅（金漆・たらの芽・白魚）天出汁

蓋物 若筍煮 長崎和牛山椒煮 蕨 桜麩 木の芽

御飯 桜鯛茶漬け 京漬物三種 山葵

甘味 板前さんが作ったガトースリズイエ

桜氷菓 甜瓜 苺 琥珀羹 薄荷