

卯月 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 山椒香る鯛肝テリーヌ 鱧子 桜大根 茴香芹 黄身酢

八寸 赤貝・分葱てっぱい 木の芽和え 自家製唐墨

稚鮎桜香煮 茗荷寿司 飯蛸桜香煮 天豆翡翠揚げ

椀物 蛤 蓬麩 胡麻豆腐 花卉人参・独活 木の芽

造り 鮓 鮪 烏賊雲丹巻き 季節のあしらえ

焼き物 甘鯛木の芽焼き 筍・鯛白子蒨味噌焼き 桜蓮根

揚げ物 鱧天麩羅 惚の芽 金漆 赤万願寺 天出汁 桜塩

御多喜合せ 若筍煮 煮鮑 桜麩 菜種 木の芽

御飯物 鯛飯 香の物 赤出汁

御甘味 ガトースリズイエ 苺 甜瓜 琥珀羹 薄荷