

皐月 長崎県日本料理マイスター認定料理長お勧め  
『匠』懐石御献立

前菜

赤貝・分葱てっぱい 木の芽和え

鮎甘露煮 自家製唐墨 小鮎甘露煮

茗荷黄身寿司 蝶々玉蒲 飯蛸 楓胡瓜

椀物

鯉濃 胡麻豆腐 針牛蒡 花山椒 芥子

造り

鮓 鮓 鮑 季節のあしらえ

焼き物

鱈若草焼き 栄螺壺焼き 花茗荷

揚げ物

車海老天麩羅 穂の芽 蛸 赤万願寺

天出汁 山椒塩

炊き合せ

鯿茄子 筍 小卷湯葉 赤蒟蒻 楓麩

絹靴 木の芽

御飯物

穴子茗荷御飯 香の物 小吸い物

甘味

フルーツパンナコッタ 桜桃

抹茶のテリーヌ 甜瓜

※食材の仕入れ状況により内容が一部変更になる場合がございます