

令和六年度全技連マイスター認定

長崎県日本料理マイスター認定料理長御勧め

『匠』懐石御献立

前菜

なまこ柚子釜盛り この腸 蟹砧巻き 鯨ベーコン
自家製唐墨二種 柿玉子乾酪鑄込み 青身大根

椀物

炙り河豚 胡麻豆富 芽葱 鶴大根 松葉柚子

造り

鮓 鮓 烏賊雲丹包み 季節のあしらえ

凌ぎ

甘鯛蕪蒸し 秘伝蕪餡 山葵

焼物

鯛西京焼き 牡蛎柚子味噌焼き 翡翠銀杏 葉地神

蓋物

海鮮炊き合わせ (雲子 福 九絵 焼き白葱
松茸 焼き豆富 梅麩 芹 針柚子)

御飯物

蟹いくらとろろ御飯 千枚漬け すぐき 梅酢生姜

留め椀

玉子豆富 なめこ 芽葱 赤出汁

甘味

猪口齡糖洋菓子 琥珀羹 富有柿 苺三太 甜瓜 薄荷