

全技連マイスター・長崎マイスター認定

料理長お勧め 卯月『匠』懐石御献立

先付け 鯛肝・白子・真子テリーヌ 鱸子 桜大根 茴香芹

黄身酢

八寸 烏賊てっぱい 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 鯉 鮪 烏賊雲丹巻き 季節のあしらえ

焼き揚げ物 甘鯛木の芽焼き 平貝蒨味噌焼き 桜蓮根

強肴 赤貝酢の物 菜種 鶏冠海苔 土佐酢ジュレ

御多喜合せ 若筍煮 煮鮑 桜麩 蒨含め煮 木の芽

御飯物 桜鯛飯 香の物 赤出汁

御甘味 桜花甘味胡麻豆腐 苺 甜瓜 琥珀羹 薄荷