

全技連マイスター・長崎マイスター認定

料理長お勧め 長月『匠』懐石御献立

前菜

炙り帆立梨酢掛け 芋茎潤香和え 自家製唐墨

鮪黄身寿司 菊花寿司 子持ち鮎甘露煮

姫人参西京漬け

煮物椀

松茸の土瓶蒸し

(松茸 秋鱧 才巻海老 鱻鰯 銀杏 軸三つ葉 酢橘)

造り

赤魚 太刀魚 中とろ鱸子 季節のあしらえ

焼き物

伊勢海老山椒焼き 翡翠銀杏 葉地神生姜

月見玉子塩雲丹添え 蒸し鮑

強肴

松茸・車海老の天婦羅 天出汁 茜塩 酢橘

鍋物

鰻玉子巻繊 松茸旨煮 海老艶煮 栗 秋茄子

紅葉麩 針柚子

御飯物

松茸御飯 赤出汁 香の物

甘味

無花果のババロア 甜瓜 巨峰 マスカット