

全技連マイスター・長崎マイスター認定
料理長お勧め『匠』懐石御献立

前菜

松茸潤香和え 柚榴寿司 鮒一夜干し

柿玉子

子持ち鮎山椒煮

自家製唐墨

青身大根

煮物椀

土瓶蒸し 松茸 才巻海老 すっぽん真薯

三つ葉 酢橘

造り

紅葉鯛 本鮓 伊勢海老 千草造り

焼き物

甘鯛柚庵焼き 蓼根煎餅 翡翠銀杏 葉地神生姜

松茸天 酢橘 稲穂

強肴

蛤と烏賊のあちやら漬け

蓋物

鯛蕪 紅葉麩 絹鞘 柚子

食事

鰯茶漬け 香の物

甘味

栗クリームブリュレ 洋梨甲州煮 秋の琥珀羹

メロン 薄荷