

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 柘榴寿司 鰯一夜干し  
柿玉子 子持ち鮎山椒煮 自家製唐墨 青身大根

煮物碗

土瓶蒸し 松茸 才巻海老 すっぱん真薯  
三つ葉 酢橘

造り

紅葉鯛 本鮪 伊勢海老 千草造り

焼き物

甘鯛柚庵焼き 蓮根煎餅 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

鯖茶漬け 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