



「赤穂の牡蠣会席」御献立 なごみ

食前酒 季節替りの御酒 一献

前菜 鯛昆布メ・海鼠おろし和え

小豆蓮根 すっぽん茶碗蒸し

数の子お浸し 鴨ロース・白葱

揚げ銀杏

白砂海老進上 鶯菜 舞茸

御造り 寒鰯 真鯛

染め卸し 酢橘

廿日大根 長芋

鍋物 赤穂産「坂越牡蠣」

播州赤穂野菜

箸休め 真蛸の酢の物 若布 赤蒸

蒸し物 蒸し牡蠣 レモン

御飯 御崎御料

干物 糸若布

沢庵 大葉 生姜

留 椀 袱紗味噌仕立 占地 薄揚げ

香の物 昆布佃煮 柚子大根

デザート メロン 苺ゼリー寄せ

焙茶プリン

料理長 小谷 正弘

仕入の都合により多少内容が変わる場合があります。