



「赤穂坂越湾の牡蠣 夕会席」御献立 なごみ

前菜 鯛昆布おろし和え 小豆蓮根

数の子と水菜のお浸し すっぱん茶碗蒸し

揚げ銀杏 鴨口ース

御椀 白砂海老進上 鶴菜 舞茸

御造り 真鯛 寒鰯 烏賊 あしらい一式

鍋物 赤穂産「坂越牡蠣」小鍋

淡路島玉葱 播州赤穂野菜

煮物 ど根性大根の風呂吹き カラスミ

蒸し物 蒸し牡蠣 レモン

御飯 一夜干し御飯 播州赤穂米ひのひかり

留椀 合せ味噌仕立

香の物 昆布佃煮 柚子大根 胡瓜 三種盛

デザート メロン 苺ゼリー寄せ 焙じ茶プリン

赤穂温泉 夕映えの宿 銀波荘

料理長 中江 悠文

仕入の都合により多少内容が変わる場合があります。