牡蠣三昧会席　お献立

【前　菜】海老芋田楽　あんこうの肝　蕪寿司
胡麻豆腐　鴨ロースオレンジ煮
赤コンと黒豆松葉刺し　唐墨印籠

【造　り】瀬戸内の鮮魚盛り　あしらい一式

【小　鍋】赤穂産坂越牡蠣の鍋　鍋野菜一式

【変り鉢】蒸し牡蠣　レモンとポン酢にて

【煮　物】鰤大根　青味　香り柚子

【油　物】牡蠣フライ　レモン　ソース　タルタル添える

【御　飯】坂越産牡蠣の釜飯

【留　椀】合わせ味噌仕立て

【香　物】三種盛り

【水菓子】季節のデザート

令和五年　冬

赤穂温泉　絶景露天風呂の宿　銀波荘

献立は一部変更になる場合があります