

夏なごみ会席 お献立

先付 胡麻豆腐 旨出し 山葵

(小鉢) 鱧と順才の吸酢ジュレ掛け

糸瓜 冬瓜 胡瓜 梅肉落とし

前菜 穴子棒寿司 茶豆 フルーツトマト

サザエの壺焼き 小海老の唐揚げ

造り 瀬戸内の旬魚盛り合わせ

縞鯔 蛸 穴子 烏賊 鱧の落としなど五種盛り

季節のあしらい一式

冷し鉢 南瓜 小芋 茄子 蛸 赤蒟蒻 隠元

小鍋 和牛しゃぶしゃぶ 自家製たれにて赤穂野菜

油物 蛸の天婦羅 赤穂塩とレモンにて

南瓜 茄子 ブツキーニ 青唐

御飯 蒸し穴子めし

留 椀 合わせ味噌仕立て

香物 播磨の漬物三種盛

水菓子 メロン スイカなど季節のデザート

令和二年 夏

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