

小夏



順不同

先付

鯖南蛮漬け

前菜

車海老 出汁巻玉子焼

えのきとキクラゲの塩ナムル

蕨とろろ酒盗のせ 稚鮎カダイフ揚げ

蛸甘露煮 鶏ささみ燻製

破竹 椎茸 チリソース

イカとセリの春巻き

御造り

帆立塩麴醤油 ヤリイカソーメン

甘海老醤油ジュレ

揚げ物

天麩羅彩々

椀物

つくね湯葉巻

茄子

青紅葉麩

素麺

強肴

焼穴子

焼とうもろこし

胡瓜とかぶの塩昆布和え

洋皿

国産牛ステーキ

じゃが芋味噌チーズグラタン

ご飯物

御飯

味噌汁

香物

デザート

杏仁豆腐

六月二十二日

うさぎ屋

