

実施概要

実施日：6月28日（金曜日）

実施会場：料亭 天王殿 鶴亀の間

料理長：藤丸道幸（ふじまる みちゆき）



●お食事メニュー ※以下通常メニュー。ベジタリアン、ハラル対応メニューは別途ご用意。

季節の前菜と寿司

- にぎり寿司 炙りとろ／才巻海老／アコウダイ
- 賀茂茄子豆乳寄せ
- 丸十甘煮
- 空豆とクリームチーズのサーモン包み
- 白胡麻豆富ミニオクラ
- 小芋・南瓜・人参・万願寺の白和え衣掛け
- 南瓜干しぶどうのかすていら



季節の前菜と寿司

造り（青瓜釜盛り）

- 伊勢海老（焼霜・湯霜）
- 中トロ鮪（近大鮪）
- 赤身鮪（近大鮪）
- 鯛
- ※本山葵，土佐醤油



造り（青瓜釜盛り）

椀盛

とうもろこしの摺流し（すりながし）

早松茸（さまつだけ）／粟麩（あわぶ）／ほうれん草／人参

焼物

- すずき辛子ネーズ焼
- 伊勢海老と鮑のバター焼き
- 焼椎茸／赤万願寺／インゲン／レモン／酢蓮根

肉料理

- 伊賀牛サーロインステーキ
- 小玉葱／アスパラ／ヤングコーン／丸人参
- ／丸じゃが芋の焼き野菜
- ※グレイビーソース



伊賀牛サーロインステーキ

水菓子

- 宇治抹茶ティラミス
- 季節の果物

●お飲物

- ・日本酒 白鶴 大吟醸（兵庫県）
- ・白ワイン：合名山 シャルドネ木樽熟成2017（大阪）
- ・赤ワイン カタシモワイン合名山メルロー（大阪）
- ・お茶（緑茶）またはコーヒー