

水無月 吉祥会席

前菜

吉祥流  
旬の贅菜盛り

お椀

桑名の蛤  
豆乳仕立て  
空豆 ヤンゲコーン  
香り黒七味

焼き物

かますの味噌焼き  
甘夏みかんと共に  
鴨の治部煮もどき

煮物

ホワイト  
アスパラと  
真鯛の白蛇見立て  
ふかヒレ 鮎かけ

しのぎ

毛蟹と  
黄ニラのお浸し  
柑橘ジュレ

強肴

走り鱧の天ぶら  
もろこしと  
枝豆の  
鹿の子かき揚げ

食事

新潟十日町の  
幻の棚田米  
釜炊き白米  
おかず  
和牛時雨煮  
ちりめん高菜  
明太子  
赤出汁

甘味

季節のフルーツと  
特製の甘味



平成二十九年  
六月吉日