

# 特選四季懐石

## お品書き

八寸

海老山椒焼き

子持ち公魚煮

久能山下の枝豆

手繰り湯葉真薯

サーモン蛇籠黄身寿司

太刀魚八幡巻き

珍味

夏野菜煮凝り茶巾

お椀

用宗しらすつみれ

蓴菜

茶素麺

酢橘

造り

近海鮪

白身

あしらい色々

煮物

鹿の子茄子

一口湯葉

青紅葉麩

青味おくら

強肴

ふじの国豚八丁味噌煮慶喜公好み

味噌だれ

揚物

豆乳もろこし揚げ

湯葉とろろ磯部揚げ

青唐

抹茶塩

止椀

赤味噌仕立て

ご飯

変り御飯

甘味

胡麻ババロア

黒胡麻ソース

(仕入れの都合で変ります)

平成二十九年 水無月

徳川慶喜公屋敷跡

東海の名園

浮月楼