

【お献立】

食前酒 梅酒

玉手箱

冷とろ吸セロハン包み
月の露 おくら いくら

上段

小芋黄味焼黒胡麻化粧
福佐松風 射込管牛蒡
甘海老塩辛 隠元

浅草玉子

下段

朝顔冷蒸し 銀あん
弾豆 蒸雲丹 小海老
玉蜀黍 蟹身

穴子煮凝り 長芋桜桃

夏鴨あぶり 赤茄子

甘藷レモン焼き

小盆

(椀盛)

豆打豆腐 鰯摘入団子

鱧素麺 新蓴菜 冬瓜 夏菊

鰻有馬奉書寿司 黄味香煎 白胡麻

海老手毬寿司 柚子胡椒 色出し明姜

活蛸文銭 蓮芋 敷梅尾根羽

造里

鮪 焼霜太刀魚 寒八

舞阪生しらす 生姜

水玉人参 エシヤロット 紅芯大根

台物

和牛ステーキ 胡麻ダレ

蓋物

鱸とっくり蒸し

豆腐 白葱 葛切り セープ

三つ葉 敷昆布

ポン酢 紅卸し 柚子卸し 葱

揚物

女鰯天婦羅

胡麻豆腐東寺揚 曇鰯

桜海老コロッケ

末広茄子 青唐 梨割レモン

海老塩 カレー塩

止肴

鰻蒲焼

お食事

御飯 赤出汁 香の物

水菓子

二色枇杷プリン

メロン 西瓜 キウイ

令和八年六月

浜名湖館山寺 山水館欣龍

調理長 田中幹夫