

夏の三陸産鮑の踊り焼

地産地消会席



※仕入れにより、一部内容を変更する場合がございます。

前菜

- ・あん肝豆腐
- ・薬味・ちり酢
- ・からす鱈
- ・味噌幽庵焼
- ・エモークサーモン錦系巻
- ・茄子田楽
- ・三陸産の甘酢漬
- ・蓮根梅酢漬

造り

- ・鮪勘八 やりいか

旬菜

- ・帆立貝の
とうもろこしそうす焼
- ・ベーコン・ブロッコリー
- ・人参・チーズソース
- ・バターあん

焼物

- ・三陸産
鮑の踊り焼

肉料理

- ・県産牛のステーキ
- ・バジルとポルト酒仕立のソース

揚げ物

- ・三陸産あなご磯辺揚げ
- ・海老湯菜包み
- ・舞茸・おくら
- ・葛そうめん

釜めし

- ・鶏ときのこの釜飯
- ・香の物
- ・味噌汁

果物

- ・季節のシャーベットとフルーツ

