

如月 御 献 立

女鹿平温泉クヴェーレ吉和

日本料理 東 山

食前酒 ロゼ梅酒

箸 染 北寄貝サラダ 紅芽

前 菜 黒豆芋茶巾 金棒蟹足
河豚皮煮凍り

千車塔唐墨 子持昆布

御造り 間八 帆立貝柱

吉和山葵 妻一式

椀 物 焼白子 酢立 浅葱

凌 ぎ 梅小むすび 木の芽

焼 物 目張酒盗焼 筍田楽 佃煮 菜地神

煮 物 蕪菁葛饅頭 梅人参 絹さや 銀餡 山葵

揚 物 鮫鱈揚げ 里芋あられ揚げ

青唐 檸檬

酢 物 莖牡蠣 浅葱 染卸し 酢立

食 事

白 飯 (吉和米を女鹿平名水にて)
香の物

止 椀 蟹小粒つみれ 赤出汁

三ツ葉 粉山椒

菓 子 温州蜜柑プリン ミント

千秋楽 山崎 隆弘

※凌ぎには地元吉和米を使用しています。