

翠水

菖蒲会席【伊勢海老会席】

御献立

冷菜

鱧湯引き三種 梅肉、酢味噌、緑酢

吸物

シヤコ雲丹豆腐順才、色彩り素麺、すだち

造里

伊勢海老造里

焼物

天然鮎塩焼き 景地神たで酢

替鉢

黒毛和牛ロースステーキ

台物

伊勢海老ビール衣揚 辛子胡麻ソース

箸休め

雲丹鮑 イクラ 土佐酢ゼリー

食事

地元白米釜めし 御漬物

国産鰻のかば焼き

止椀

地元の赤味噌 後作り伊勢海老の赤出し

甘味

夏の子ヨコレートケーキ

（キャラメルとパッションフルーツ）

市場の都合により内容が変わることがございます

料理長 鶴 尚人 謹製

翠水

牡丹会席(和洋折衷)

御献立

前菜

今宵の八寸

吸物

鱧 土瓶仕立て

造里

アコウ鯛

洋 皿

蒸し蝦夷鮑のソテー 香草バター焼き

洋皿メイン 九州産牛フィレのコンソメ仕立て

小茶碗

鰻 蒸し

食事

本日の厳選朝採れにぎり 五貫

止椀

赤出し

甘味

桃と大葉のヴェリーヌ

市場の都合により内容が変わることがございます。

料理長 鶴 尚人 謹製

翠水

藍会席

御献立

旬菜

今宵の八寸

吸物

青寄せ豆腐、梅素麵、結び湯葉、すだち

造里

本日の三種盛、本鮪、鰹、鯛

煮物

鰻豆腐、青紅葉麩、銀あん

焼物

スズキ磯香焼

替鉢

牛ロース焼シヤブ、コチユジヤン胡麻だれ

蒸物

もろこし茶碗蒸し、トマトあん、青のり

食事

しらす梅釜めし、御漬物

止椀

地元の赤味噌仕立て

甘味

小菓子の盛り合わせ

市場の都合により内容が変わることがございます。

料理長 鶴 尚人 謹製