

翠水 百合会席 御献立

前菜 今宵の八寸

吸物 松茸土瓶蒸しすだち

造里 中トロ 真鯛 鱒炙り

煮物 クエの煮付

焼物 ノドグロ塩焼き

台物 国産和牛シヤブシヤブ 薬味 ポン酢

食事 本日のにぎり 五貫

止椀 地元の味噌仕立て

甘味 熊本県阿蘇産和栗の焼きモンブラン

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 御献立

前菜 旬の七種盛

吸物 松茸土瓶蒸し すだち

造里 本鮪づくし

台物 ロブスター具足煮 菊南瓜、人参、青身

蒸物 甘鯛 養老蒸し

替鉢 国産牛ロース 鉄板焼

食事 本日のにぎり 三貫

止椀 地元の味噌仕立て

甘味 トンカ豆とナッツのタルト

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

紫陽花 会席

御献立

八寸

季節の五種盛

吸物

松茸土瓶蒸し、すだち

造里

旦過市場にて朝採れ

蓋物

鰻 豊年蒸し、銀あん

焼物

甘鯛 稲田焼

替鉢

国産牛ロース 鉄板焼

温物

鯛白子とタピオカ茶碗蒸し

食事

福岡県産 白米釜めし

香の物

漬け物と博多明太子

止椀

地元の味噌仕立て

甘味

貴腐ワイン ソーテルヌのジュレ

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