



御献立

食前酒	梅酒
前菜	おおまさり・酢ひじき
お造り	四点盛り・旬魚なめろう
鉢肴	鮑の酒蒸し
鍋物	房州魚醬鍋(金目鯛・大浅利・鰯つみれ等)
焼き物	サザエ漁焼きと雲丹
中皿	チバザポークロースト サラダ仕立て
煮物	小金河豚 野菜餡掛け
蒸し物	茶碗蒸し
食事	伊勢海老釜めし
止め椀	房州味噌仕立て
香の物	季節のお新香三点
水菓子	季節の果物と甘味
	以上

鴨川館 調理長

本山 久記

新鮮な素材を用いますので、日により料理内容及び器が

変更になる場合がございます。ご了承下さいませ。