



御 献 立

食前酒

梅酒

前菜

季節野菜のベジタブルブーケと前菜盛合せ

お椀

鰯摘入汁

お造り

地魚を中心にお造り盛合せ

伊勢海老のお造り

御凌ぎ

真鯛の御強包み

銚肴

焼き鮑

台の物

かずさ和牛鋤煮

食事

長狭米・味噌汁

香の物

お新香盛合せ

水菓子

季節の果物と甘味

以上

鴨川館 調理長

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。