

前菜

蝦夷鮑と夏野菜 HANABI仕立て
EZO ABALONE AND SUMMER VEGETABLES

御椀

鱧と翡翠茄子 青柚子 梅肉
PIKE CONGER AND JADE EGGPLANT, GREEN YUZU CITRUS AND PICKLED APRICOT PASTE

野菜料理

夏野菜の冷製湯葉 琥珀餡と生姜
SUMMER VEGETABLES WITH CHILLED YUBA BEAN CURD, AMBER GLAZE AND GINGER

魚料理

スズキのムニエル炭の香りをのせて
湯葉と香味海苔のソース レモン塩麴をアクセントに
CHARCOAL-SCENTED SUZUKI SEA BASS MEUNIÈRE
YUBA BEAN CURD AND AROMATIC SEAWEED SAUCE ACCENTED WITH LEMON SALT KOJI

肉料理

後藤牛の炭火焼き
丸ごとトマト大葉ソース
CHARGRILLED "GOTOGYU" BEEF
WHOLE TOMATO WITH PERILLA SAUCE

麺

寿美屋の“きそば”
とうもろこしのパンチェッタソース
SUMIYA "KISOBA" NOODLES
CORN WITH PANCETTA SAUCE

デザート

よもぎシフォンケーキ
自家製大納言小豆添え
YOMOGI MUGWORT CHIFFON CAKE
SERVED WITH HOMEMADE DAINAGON ADZUKI BEANS

[詳細はこちらから](#)