

【先付け】 豌豆豆腐ムース

【前菜】 加賀太胡瓜 赤黄パプリカ  
空心菜のお浸し

玉蜀黍最中

蛸 廿日大根 蓮芋 コリンキー

稚鮎 陸蓮根 緑のソース

【お造り】 旬魚の盛り合わせ

【椀物】 焼穴子豆腐 蓴菜 木の芽

【強肴】 胡椒鯛

冬瓜 空豆 竜髭菜 生ハム

大葉 マスカルポーネ

【留着】 熊本県産ハーブ鶏

茄子 和蘭芥子 隠元 若玉蜀黍

新じゃが芋 縞網麻 玉葱

モルトヴィネガーソース

【お食事】 ちりめん山椒 万願寺 枝豆 ご飯

石蓴の味噌汁 香の物

【水物】 蕃茄とグリオットチェリーパルフェ

ベイクドチーズタルト

梅酒のグラニテ

【先付け】 豌豆豆腐ムース

【前菜】 加賀太胡瓜 赤黄パプリカ  
空心菜のお浸し

玉蜀黍最中

蛸 廿日大根 蓮芋 コリンキー

稚鮎 陸蓮根 緑のソース

【お造り】 旬魚の盛り合わせ

【椀物】 焼穴子豆腐 蓴菜 木の芽

【強肴】 胡椒鯛

冬瓜 空豆 竜髭菜 生ハム

大葉 マスカルポーネ

【逸品】 鱧 鱧骨スープ

【留着】 鹿児島県産黒毛和牛

茄子 和蘭芥子 隠元 若玉蜀黍

新じゃが芋 縞網麻 玉葱

モルトヴィネガーソース

【お食事】 ちりめん山椒 万願寺 枝豆 ご飯

石蓴の味噌汁 香の物

【水物】 蕃茄とグリオットチェリーパルフェ

ベイクドチーズタルト

梅酒のグラニテ

【先付け】 豌豆豆腐ムース

【前菜】 加賀太胡瓜 赤黄パプリカ  
空心菜のお浸し

玉蜀黍最中

蛸 廿日大根 蓮芋 コリンキー

稚鮎 陸蓮根 緑のソース

【お造り】 旬魚の盛り合わせ

【椀物】 焼穴子豆腐 蓴菜 木の芽

【強肴】 きんき

冬瓜 空豆 竜髭菜 生ハム

大葉 マスカルポーネ

【逸品】 鱧 鱧骨スープ

【留着】 鹿児島県産黒毛和牛

茄子 和蘭芥子 隠元 若玉蜀黍

新じゃが芋 縞網麻 玉葱

モルトヴィネガーソース

【お食事】 桜鮎四種

石蓴の味噌汁 香の物

【水物】 蕃茄とグリオットチェリーパルフェ

ベイクドチーズタルト

梅酒のグラニテ