

九谷 時候のお献立

先付 自家製豆腐
山形だし

前 納涼寄せ
八寸 女鰯白扇揚げ
豆鮓南蛮漬け
鮎背ごし唐揚げ
笹身梅肉ポン酢
牛すじ味噌ワイン煮
鶏肝チーズ
川海老チヨコ煮
玉蜀黍葛寄せ
カリフラワーすうぶ
馬鈴薯枝豆茶巾

お向 本日のお造り
季節のあしらい色々

焼肴 南瓜海鮮焼き
海老 烏賊 太刀魚

煮物 茄子煮おろし
穴子 ズッキーニ

食事 沖縄県渡嘉敷島
もずく雑炊

デザート マンゴーアイス
よし邑
総料理長 富澤浩一 謹製

*仕入れの都合により若干変更の場合がございます

丹波 時候のお献立

先付 自家製豆腐
山形だし

椀盛 清汁仕立
鮎巻き茄子

お向 本日のお造り 二点
季節のあしらい 色いろ

煮物 茄子煮おろし
穴子 ズッキーニ

焼 八寸 南瓜海鮮焼き
納涼寄せ
女鰯白扇揚げ
豆鮓南蛮漬け
鮎背ごし唐揚げ
笹身梅肉ポン酢
牛すじ味噌ワイン煮
鶏肝チーズ
川海老チヨコ煮
玉蜀黍葛寄せ
カリフラワーすうぶ
馬鈴薯枝豆茶巾

食事 沖縄県渡嘉敷島
もずく雑炊

デザート マンゴーアイス
よし邑
総料理長 富澤浩一 謹製

*仕入れの都合により若干変更の場合がございます

薩摩 時候のお献立

先付 自家製豆腐
山形だし

椀盛 清汁仕立
鮎巻き茄子

お向 本日のお造り 三点
又は殻付紫雲丹
季節のあしらい 色いろ

八寸 納涼寄せ
豆鮓南蛮漬け
鮎背ごし唐揚げ
笹身梅肉ポン酢
牛すじ味噌ワイン煮
鶏肝チーズ
川海老チヨコ煮
玉蜀黍葛寄せ
カリフラワーすうぶ
馬鈴薯枝豆茶巾

焼物 南瓜海鮮焼き
海老 烏賊 太刀魚

進肴 鰹塩叩き

食事 沖縄県渡嘉敷島
もずく雑炊

デザート トマト密煮
よし邑
総料理長 富澤浩一 謹製

*仕入れの都合により若干変更の場合がございます

瀬戸 時候のお献立

膳菜 一、カリフラワー
すうぶ 蕈菜

一、殻付紫雲丹
玉蜀黍葛寄せ

中皿 太刀魚
焼茄子
燻製そうす
榮螺エスカルゴ風
焼胡麻豆腐
利久あん
網鬼灯盛
温玉キャビア

進肴 黒毛和牛
白芋茎 葛煮

食事 いずれかより
お選び下さい
うな井
握り寿し
鯛茶漬け

デザート トマト密煮
よし邑
総料理長 富澤浩一 謹製

*仕入れの都合により若干変更の場合がございます

楽 時候のお献立

前菜 焼き胡麻豆腐
利久あん
茄子煮おろし

椀盛 清汁仕立
海老葛叩き

お向 殻付紫雲丹
玉蜀黍葛寄せ

進肴 国産黒毛和牛炭焼き
南瓜海鮮焼き
網鬼灯盛り三種
女鰯白扇
豆鮓南蛮漬け
川海老チヨコ煮

食事 山形 つや姫
土鍋御飯

香物 赤だし

デザート よし邑プリン
マンゴーアイス

よし邑
総料理長 富澤浩一 謹製

*仕入れの都合により若干変更の場合がございます

伊万里 時候のお献立

先付 網鬼灯盛り

椀盛 清汁仕立
穴子安平

お向 鰹塩叩き
本鮓エツケ
殻付紫雲丹

八寸 焼き胡麻豆腐
利久あん
鮎巻き茄子
おくら蒸し

焼物 太刀魚塩焼き
焼茄子
燻製そうす

進肴 小冬瓜蒸し
柔鮑 白芋茎

食事 鯛茶漬け
又は
沖繩もずく雑炊

デザート よし邑プリン
マンゴーアイス
トマト密煮

よし邑
総料理長 富澤浩一 謹製

*仕入れの都合により若干変更の場合がございます

備前 時候のお献立

先付 焼き胡麻豆腐

椀盛 清汁仕立
炙り鰹

お向 本日のお造り二種
季節のあしらい色々
本鮓エツケ
殻付紫雲丹

八寸 太刀魚
燻製茄子そうす
網鬼灯盛り三種
鰹塩叩き

焼物 黒毛和牛
よし邑焼き
カリフラワースープ

別添 カリフラワー

進肴 小冬瓜
柔鮑 平貝
白芋茎 枸杞

食事 握り寿し
又は
鰹井

デザート よし邑プリン
マンゴーアイス
今月の果物

よし邑
総料理長 富澤浩一 謹製

*仕入れの都合により若干変更の場合がございます