

# 春の料理長おすすめ会席

2018年3月～5月提供



4,000円（税抜）

- ①春の食材で見た目も華やかに。  
蛸は煮ると桜色になることから「桜煮」と呼ばれます。
- ②旬のメバル・スルメイカを主に人気のネタを揃えました。  
「鹿子造り」とは切り込みを入れた仕上げ方で口当たり良くしております。  
「天然わさび(天城産)」で一層美味しくお召上がり下さい。
- ③和牛タン西京焼き&サイコロステーキ  
それぞれの味をお楽しみいただけます。
- ④蟹、海老、金目鯛、ハマグリがひとつ鍋の中に春先の海をギュッと表現「黒潮鍋」と名付けました。
- ⑤旬の白魚、かき揚げにすることでサクサク&甘みが凝縮されます。山菜こごみのほろ苦さとベストマッチ。  
天汁派？塩派？どちらもご用意しています。
- ⑥桜葉の塩漬けで一昼夜漬け込みました。  
口に入れ鼻から抜ける桜の香り……。  
絶妙な酢加減で、食べやすく仕上げしております。



# 春の料理長おすすめ会席

平成三十年 三月〜五月

料金 4千円

## 食前酒

### 春の酒菜盛合せ

竹の子木の芽味噌焼 菜の花黄身辛子・ワカサギ南蛮漬 飯蛸桜煮 姫サザエ土佐煮

## お造り

メバル薄造り スルメ烏賊牡丹造り  
鱈鹿子造り 鮪平造り 妻一式

## 焼肴

和牛・牛タン西京焼き&サイコロステーキ  
びわ丸十艶煮

## 鍋物

黒潮鍋【寄せ鍋仕立】  
金目鯛 蟹 鯛つみれ 有頭海老  
はまぐり野菜一式

## 揚げ物

白魚かき揚げ「天汁・素塩」  
コゴミ 明日葉 富士卸し

## 酢の物

小鯛桜漬け「加減酢」  
つぶ貝 打ち胡瓜 柚子大根

## 御飯

こしひかり

## 御椀

一口そば麩 結び湯葉 梅花真丈

## 香の物

## 水菓子

季節デザート

※食材の都合により、内容が変わる事があります。

花王ファミリークラブ仙石 田端 美彦

