

おしながき

食前酒

本日の食前酒

先付け

鶏たたき柚子胡椒三杯酢

前菜

馬鈴薯鮪酒盗添え、塩茹で落花生、炙りへしこ、汲み上げ湯葉牡蠣醤油

虹鱒昆布締めなめろう、干し椎茸と貝柱アヒージョ、

ムール貝と彩り豆甘辛焼き、燻製鴨白トリユフの香り、落辛し和え

いぶりがっこクリームチーズ和え、刺身蒟蒻辛子酢味噌

酢の物

白きくらげ梅肉えのき和え

小鉢

本日の和え物

温物

九重鶏卵茶碗蒸しオマール味噌

焼物

鮎塩焼き

熔岩焼

九重夢ポークとハーブ鶏盛り合わせ

変り皿

地獄風大根餅

揚げ物

季節の天麩羅盛り合わせ

留椀

鴨南蛮蕎麦

御飯

九重町産米（館主栽培こしひかり）

香の物

盛り合わせ

デザート

甘味盛り合わせ