

「伊勢海老」

造里、焼物、煮物から2つの調理法をお選びいただきます

先付

栄螺の雲丹和え

前菜

九絵青さ寄せ、百合根イクラ、平日握り寿司
海老松風、唐墨大根、干し柿クリームチーズ

吸物

真鯛葛叩き、椎茸、三つ葉、柚子

造里

九絵、シビ、水鳥賊

温物

風炉吹き蕪、うちわ海老、絹さや

強肴

五島牛ロースト、地元の温野菜

ご飯替り

五島うどん、椿の花を浮かべて

甘味

クリームブリュレ