



明治記念館の日本料理

令月

— | れいげつ | —

18,000円
(税込19,800円)

Japanese

祝肴

米蝶彩り卸し和え 蟹爪そうめん揚 鉄扇松風焼
梅花寿司 蟹糝薯紅白黄味巻 厚焼き
蓮根オレンジ詰め 黒豆松葉

椀物

青豆の擂流し 鶏つみれ 日の出鶴 黄金寄せ
鶴菜 枸杞の実 口、柚子

お造

鯛の波作り 月とうさぎ 酢橋 鮪作り
烏賊サーモン湯葉巻 煮凝り あしらひ 山葵



鉢肴

祝海老の蓬莱焼き 丸芋かもじ揚 蟹の白和え はじかみ

Choice 1

春子鯛二味焼き 米蝶黄金焼き 稗藻揚 彩り素麺 はじかみ

強肴

和牛の朴葉焼き 豚の野菜巻 湿地茸 椎茸 白髪葱
エリンギ茸 銀杏 アスパラガス 季節の麩 朴葉味噌

温物

嶺岡豆腐の玉地蒸し 才巻 翡翠茄子 末広糝薯
根深浸し 赤ハブリカ 菊菜餡

寿の物

穴子と湯葉塩麹寄せ 帆立タルタル 霞トマト洋酒煮
茗荷子 芽香草 マンゴー餡



Choice 1



食事

焼き金目鯛ご飯 錦糸玉子 隠元

Choice 2

彩りちらし寿司 蟹 海老 穴子 椎茸 さや 錦糸玉子

留椀

豆腐 なめこ 三ツ葉

香の物

各種

水菓子

抹茶プリン・ピスタチオ・クリーム
冷やし汁粉・白玉団子・葛切り
ラズベリー餡・豆乳豆腐・小角果物

Choice 3

柚子のシブースト抹茶アイス添え



※ 食物アレルギーをお持ちの方がいらっしゃる場合は、打合せの際にご相談ください。
※ こちらのお料理は令和3年6月16日からのご提供となりますので、諸事情(社会情勢等)により、ご提供の際に器や料理内容の一部を変更する場合がございます。何卒ご了承ください。
※ 別途、サービス料を頂戴いたします。