

50周年記念婚礼料理

和創作

究

【きわみ】

20,000 円



～先付～

甘湯葉巻 鼈甲ジュレと共に
キャビア このわた ラディッシュ シブレット



～祝肴～

蛤唐墨真砂 水晶海老 子持昆布ワイン風味 合鴨オレンジ
真蛸・諸胡瓜のピンチョス梅酢 丸十流星 花百合根



～冷前菜～

鱈場蟹と菊花帆立貝の炙り 檸檬黄身酢
マイクロトマト イタリアンパセリ



～御椀～

いちご煮海鮮仕立て 雲丹 鮑 海老 小柱 金箔
鶴大根 梅人参 亀甲里芋 季節麩 三つ葉



～造里～

本鮪 金目鯛 勘八 青利烏賊 牡丹海老
五味菜



～蒸物～

フォアグラ茶碗蒸し トリュフの薫り
鶏柚子つくね 銀杏 枸杞 芽葱



～肉料理～

国産牛フィレ網焼 宝来ソース 春雨 翡翠レモントマト
松の実 茗荷子甘酢 ベル南京クルート 山吹ブロッコリー



～多喜合～

鯛湯葉鳴門巻 鱈鱈姿 銀庵
鮑茸 翁人参 モロヘイヤ 白髪葱 糸辛子



～食事～

丸茶漬 五穀米の焼お結び 錦糸玉子 浅月 ぶぶあられ
香の物 はんなり漬 柚子大根



～果物～

マスクメロンと
季節のフレッシュフルーツ



～甘味～

栗入り紅白善哉