



一の膳

アスパラ豆腐
鰻ざくとうろろ
玉蜀黍のすり流し

台物

低温調理した富士豚と折戸茄子のグリル
特製赤ワインソース

二の膳

順才落とし梅
石川小芋塩蒸し
鶏松風黄身焼き
穴子小袖寿司
紅薩摩の熱海檸檬煮

揚物

芝海老と夏野菜のかき揚げ
天つゆ

御造り

近海鮮魚盛り合せ
本山葵

御食事

五目炊き込みご飯
焼茄子の赤出汁
香の物

蒸物

玉蜀黍饅頭
特製美味餡

水菓子

静岡県産メロン
西瓜
生麩