

ディナー コース

先付

とうもろこし豆富
美味だしジュレ 山葵
クレイジーピー

前菜

無花果利休掛け
法蓮草お浸し 唐墨香煎
黄身味噌漬け 白瓜ゆかり和え
牛タンつくね 新丸十蜜煮
枝豆玄米揚げ 新蓮根明太射込

造り

季節のお造り五種盛り
あしらい一式

魚料理

すずきオイル焼
あしらい一式

メイン

豚肩ロース トマト煮込み
ブロッコリー ズッキーニ
じゃが芋

食事

山形産 つや姫
麴味噌 香の物

デザート

マンゴームース
セルフィーユ

令和六年 文月 吉日

吉祥 吉祥寺

料理長 木下 泰司