

野崎洋光 特別賞味会

献立(夜)

前菜

殻盛り

赤貝 針魚雪花菜和え

菜の花 黄味辛子

鴨葱巻き 黄味おろし

鰻柚子衣巻き

糸目烏賊黒肝掛け

椀

豌豆仕立て

梅花豆腐 紅白新挽揚 白魚

若布 桂生姜

造り

河豚三味

福葱玉 白湯引き 煮凍り

揚物

河豚唐揚げ

ヤングコーン 青唐 網春巻き

組肴

鮫肝緑あん掛け

蟹三笠巻き 帆立苔焼き

露の薑酥射込み

強肴

鮑殻盛り

鮑の磯焼き 金目鯛利久焼き

車海老木の芽田楽

食事

穴子飯蒸し

生柴漬け 大葉 胡麻

香の物 赤だし

甘味

和風チーズケーキ

小豆粒ころも 白玉 薄蜜 柚子