

鳴門鯛を味わうプラン

お品書き

前 菜	季節の豆腐 海老芝煮 粟麩田楽 青菜浸し 鳴門金時カステラ
造 里	鳴門鯛のへぎ造り、松皮造り、炙り
鍋 物	鶏うどんすき 白菜 水菜 えのき茸 にんじん
焼 物	鳴門鯛兜焼 鳴門金時蜜煮 はじかみ
蒸 物	茶碗蒸し 鳴門鯛 海老 銀杏 椎茸
揚 物	天麩羅 海老 烏賊 鳴門金時 蓮根 青唐 天つゆ
酢 物	鳴門鯛昆布メ 酢味噌掛け 葱
食 事	鯛骨で出汁を取った名物鳴門鯛飯
香 物	二種
留 椀	たっぷり鳴門わかめの赤出汁 葱
甘 味	さっぱりすだちのパナコッタ 季節の果物二種

