

# 知多風会席

食前酒

先付 玉蜀黍豆腐 若布きし麴

吸物 玉蜀黍冷し茶碗蒸し

造り 鮑 本日の鮮魚七種盛り

焼物 イサキ塩焼き

台物 知多牛変り蒸し

揚物 海老新丈磯辺揚げ

酢物 知多半島郷土料理 浅利と蛸の酢味噌和え

飯事 穴子釜飯し

香物 三種盛り

止汁 八丁味噌仕立て

水菓子 本日の水菓子

仕入れにより内容が変更になる場合がございます。

オテル・ド・マロニエ内海温泉

料理長 横井 晃