

夏の味覚

食前酒 梅酒

先付 鯛梅煮 えんがわ山葵和え 若布きしめん

椀物 鱧葛打ち

造り 伊勢海老 本鮪 他二種

焼物 太刀魚塩焼き サザエつぼ焼き

台物 知多牛つゆしゃぶ

揚物 虎魚唐揚げ

酢物 鮑蓴菜吸酢

飯事 穴子と雲丹の釜飯

香物 三種盛り

止椀 八丁味噌仕立て

水物 季節の恵み

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