

御 献 立

一、前 菜

やり烏賊昆布締めといくら  
すつぽん煮凍り  
あわび茸からまぶし 栗渋皮煮  
ミンク鯨のうね  
辛子明太子 このこ  
蛸焼霜(梅肉) 酢蓮根

一、椀 物

清汁仕立 鱧月冠  
枕崎産本枯節 羅白昆布  
早松茸 バチコ 松葉柚子

一、造 り

伊勢海老 天然鮭  
関鯨 天然ふぐ  
静岡産本山葵  
さしみ醤油 雲丹醤油 すだち醤油

一、洋 皿

白甘鯛と三大珍珠シヤンパン蒸し  
トリユフ フォアグラ キヤビア

一、焼 物

蒸し鮑鉄焼き  
唐津産大粒赤うに  
肝ソース レモン

一、肉料理

糸島和牛ヒレスステーキ  
桜スモークの香り  
伊都の藻塩 マッシュポテト

一、酢の物

渡り蟹甲羅返し  
フルーツトマト 長芋そうめん  
かに酢 防風 いくら 生姜

一、食 事

にぎり寿司  
黄金穴子 赤むつ紅瞳  
糸島和牛握り  
伊勢海老赤出し

一、甘 味

安納芋ムース  
市松羊羹 さくらんぼ  
山葵アイスクリーム