

# 夏の美食に舌鼓！鰻×鮎ディナー&ステイ 夕食御献立

- 前菜 氷魚霰和え  
青豆豆腐 葉山葵、明石の蛸土佐煮  
蛍烏賊土佐煮と加賀太胡瓜辛子漬け  
かます一夜干し、エシャレット生ハム
- 刺身 炙り薄造りと鮪、煽り烏賊  
花穂、茗荷竹、山葵、卸ポン酢
- 焼物 蒸し鮎香味焼  
アスパラ、法連草、占地
- 煮物 揚げ油目葛煮と茄子 山椒風味  
揚げ石川芋、茗荷の子、生姜
- 進肴 和牛フィレロースト ポン酢添え  
焼野菜
- 御飯 鰻石焼まぶし お茶漬け  
香の物
- デザート いろいろ果実と蜂蜜ジュレ  
フロマージュブラン ミルクジェラート

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

あらかじめご了承ください。