

料亭 蔦茂

「料亭蔦茂の料理歳時記」

《旬味彩菜》

ひと折一人前の二段重ね一台10,000円税別

季節の釜炊き御飯・鯛と竹の子御飯・桜海老と蕨の御飯・浅蜆とうるい御飯・

ずわい蟹と湯葉御飯・海老塩天ばら御飯のご用命も承ります2人前より

ご予約は、料亭蔦茂本店

電話：052-241-3666 前日の正午まで。

お渡しは、ご来店、または、名古屋市内ご自宅配送承ります

(配送料無料)



旬味彩菜

〈初夏薰風の御献立〉

鮪のたれ卸し

又は白身魚梅胡椒醤油

燻製塩茹で 富山蜜烏賊

花丸胡瓜 加減酢じゅれ

烏骨鶏出汁巻玉子

若鮎塩焼き

五月鱈漬け焼き

蟹ころつけ とまと酢

柏葉包み若草道明寺蒸し

粽 餅

巻海老酒汐煮

串刺し

みつせ鶏 煮染め鶏玉子

干瓢結び落含ませ

新馬鈴薯煮

桑名産竹の子

鰯の美味煮

海老芋昆布巻き

あすばら塩水漬

こごみ素揚げ

赤茄子

ぜんまい信田巻き

蚕豆磯部揚げ

焼き目桜海老真丈