

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

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
〈初夏薫風の御献立〉
鮭のたれ卸し
又は白身魚梅胡椒醤油
蝦蛄塩茹で 富山蟹烏賊
花丸胡瓜 加減酢じゅれ
烏骨鶏出汁巻玉子
若鮎塩焼き
五月鰯漬け焼き
蟹ころっけ 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
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



季節の釜炊き御飯・鯛と竹の子御飯・桜海老と蕨の御飯・浅蛸とうるい御飯・
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