

料亭蔦茂の主禄和彩膳

四〇〇〇円 税別

緑彩

・枝豆腐 黒胡麻豆腐
結び熨斗梅 梅玉 美味露

主菜 結い笹 紅葉

和歌山鮎の塩焼き
金時はじかみ 粽 餅
大海老濡れおかし風
鱧 蓮根 伏見甘長
姫黍しりある揚
・出汁卷玉子 黄身焼き真丈
赤魚白柚庵焼き
剥き海老 白煮鶉玉子
・茄子煮浸し 合鴨燻製ろーす
ミニとまと 睦蓮根

御飯

鰻蒲焼 枝豆御飯
いくら 錦糸玉子
木の芽
綾女人参煮

・博多高野豆腐

南瓜 加賀太胡瓜

香の物

・鱧かつ とまと酢

奈良漬 胡瓜 緋の菜
水菜赤播椒

・帆立紐和合 黒豆醬
菜の花

セールスポイント

主菜（鮎塩焼き・大海老揚たれ味）と
六（緑）種類の副菜を彩良く配した和膳
夏バテ防止の枝豆御飯と鰻と共にお召し上がり下さい。

※旬味彩菜と同じく前日正午までの予約にて