

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)

鱧の源平御飯・海老と玉蜀黍の御飯・鮑と浅蛸と御飯・ずわい蟹と湯葉御飯、
鱸の山椒御飯のご用命も承ります2人前(2,500円)より

ご予約は、料亭蔦茂本店

電話：052124113666 前日の正午まで。

ご来店、または、名古屋市内ご自宅配達承ります

(配送料無料)



〈盛夏の御献立〉

- 鮪のたれ卸し
- 又は白身魚梅胡椒醤油
- 穂寄せ 新じゆんさい
- 蛇の目人参 睦蓮根
- じゆれ
- 名古屋鶏出汁巻玉子
- 若鮎うろこ揚げ
- 笠子白柚庵焼き
- 蟹ころつけ
- 帆立ひろうす
- 笹巻餅
- 有頭巻海老酒汐煮
- 楓人参煮
- 串刺し
- みつせ鶏 白煮鶉玉子
- 冬瓜翡翠煮
- 新蓮根みしお漬
- 姫黍千段巻き
- かます酒盜焼き
- 長芋昆布巻き
- 青梅甘露煮
- 伏見甘長唐辛子
- 赤茄子 新丸十
- ズッキーニふらい
- 鱧巻き衣揚げ
- 焼き目鰻真丈
- カダイフ巻

