

〇〇様

お献立く端午の節句料理

前菜 三点盛り

子持ち昆布 鯛の真子・白子 タコの柔らか煮

酒菜 生クジラのたたき

酢物 キンメダイの炙り

卸しイクラを添えて チリ酢仕立て

造里 活伊勢海老 赤貝 ホタテ

呼子よりヤリイカの活造り

温菜 本マグロ大トロ

焼石あぶり仕立て 卸しポン酢

焼物 キンキ塩焼 毛蟹浜蒸し

アゲマキパン粉焼 揚げしゅうまい

蒸物 ハマグリと海老の茶椀蒸し

寿司 旬のにぎり

ヤリイカ 中トロ 真鯛

サヨリ 蒸しアワビ 煮穴子

果実 自家製。パンプキンプリン メロン イチゴ

〇〇様

お献立

前菜 ツブ貝旨煮

自家製のマグロの酒盗
自家製カラスミ 芝海老の唐揚げ

酢物 殻付き生カキ 三陸宮城県産

小鉢 真珠貝の自然薯和え

酒菜 カマスの炙りと菜の花

辛子酢味噌と紅のタレにて

造里 クジラ各部位盛り合わせ

赤身 ウネ サズリ マメ 生姜醤油にて

旬菜 トラフゲ刺 大皿盛り

温菜 寒サバのしゃぶしゃぶ 五島産

卸しチリ酢 特製胡麻たれ

揚物 フゲの白子包み揚げ トラフゲの唐揚げ

ウニ塩にて

蓋物 白子豆腐 松茸銀餡かけ

寿司 マグロのにぎり

特製バラちらし

果実 自家製シナモンアイス

〇〇様

お献立

前菜 ツブ貝旨煮

自家製のマグロの酒盗
自家製カラスミ 芝海老の唐揚げ

酢物 殻付き生カキ 三陸宮城県産

小鉢 真珠貝の自然薯和え

酒菜 カマスの炙りと菜の花

辛子酢味噌と紅のタレにて

造里 クジラ各部位盛り合わせ

赤身 ウネ サズリ マメ 生姜醤油にて

旬菜 トラフゲ刺 大皿盛り

温菜 寒サバのしゃぶしゃぶ 五島産

卸しチリ酢 特製胡麻たれ

揚物 フゲの白子包み揚げ トラフゲの唐揚げ

ウニ塩にて

蓋物 白子豆腐 松茸銀餡かけ

寿司 マグロのにぎり

特製バラちらし

果実 自家製シナモンアイス

平成二十二年 五月 五日

創作寿司割烹

しめ侍

平成二十年 十二月 三日

創作寿司割烹

しめ侍