



May fair



日本料理 宙 『旬の美食会席』 二万円

お献立

- 先付 蒸し鮑の酢煮凝り掛け
独活 肝ソース
- お椀 淡路産鱧とのおすい豆腐のお吸物
梅肉 花柚子
- 造り 真鯛と湯霜車海老
土佐醤油 花穂 山葵 ちり酢 浅葱
- 凌ぎ 北海道産の毛蟹の飯蒸し キャビア
- 揚物 滋賀県琵琶湖で採れた
活稚鮎の唐揚げ
蓼酢
- 煮物 京都府産加茂茄子煮
生雲丹 鼈甲飴 山葵
- 焼物 飛騨牛フィレ焼き
花山椒 伏見唐辛子
- 酢の物 フルーツマトと順才の加減酢掛け
- 食事 新生姜の釜炊きご飯
- 留碗 青さ海苔の赤出し 三つ葉
- 香の物 水茄子 芥子
- 甘味 葛焼き 小豆

※ 天候等の事情により食材・メニューは変更になる場合があります。



料理長 薄 義貞より

これから旬を迎える淡路の鱧、京都の加茂茄子は厳選した昆布と鰹節でとったお出しとの調和をお愉しみください。お造りは朝 豊洲市場より仕入れた上質な御魚を提供いたします。毛蟹は「蒸す」シンプルな技法ですが、それだけで美味しい自然の恵みをご堪能ください。活けの稚鮎はそのまま揚げて食しますが、これは若い息吹を体に入れて、暑くなるだろう夏を乗り切れるようにとお献立に入れました。先人の知恵を借りながら、この献立をたてました。そして、日本料理と日本を好きになってくださればと思います。