

平成30年夏会席

旬菜プレート

水鉢 古造里 北海道産大の鯛 夏野菜和

・八中番平サモシタタキ

・栗石の豆腐屋さん手造りゆは刺身 国産短

・甘海免

珍味・県産生ウニとひし、豆腐 → 変更

酢物・国産蓴菜岩ラフランス黒酢ヒレ・巻

冷鉢・冷製小岩井牛乳茶碗蒸し

燈物・栗石はら火角煮・燈大根

洋風・県産とまと小岩井チーズ焼

・最中和トサツ南部煎餅

・遠野産岩魚せいへ揚

揚物 自家製ハロハロ揚

陶板 県産鮎と県産鮎苺小岩井バター岩油風味

煮物 県産雑こ新丈冬瓜岩石蒸し → 温かい冷たい

食事 県産雑こかゆ南蛮味噌、お新香 ↓ 温〜冷

お核 鱈湯引芽ねぎ青だし

水菓、 刈り干し柿 抹茶ケーキ

小菓、 栗石松(おいら)のアイスクリーム