

# 料理長会席

食前酒

白桃酒

先付

かに味噌豆腐

八寸

浅利時雨煮 蛸汐辛 海老  
秋刀魚梅煮 はもずし 鴨ロール  
芋絞り 青梅蜜煮 芋楓

吸物

松茸 魚麩 つる菜 柚子

造り

牡丹海老 しび たい かんぱち  
あしらい一式

焚合

煮凍 鯛 海老 穴子 南瓜  
鳥居人參 芋もみじ 青銀杏  
麩

焜炉

一人鍋 鯛しゃぶ 宮島牡蠣

洋皿

和風ローストビーフ

凌ぎ

一口梅そば 麵出汁

酢肴

海老翁メ つぶ貝 からし酢みそ

汁

焼目付き泡麩 黄にら 山椒

食事

穴子御飯 有馬山椒 木の芽

香の物

すぐき 良京

水菓子

めろん 巨峰 抹茶かるかん



## 和食堂『巖島』

※旬の食材を使っておりますので、メニューが変更することがございます。  
ご了承くださいませ。

