

先付け
五島産秋野菜のお浸し 椿オイル

温物
蓮根餅 煮穴子 ベっ甲飴 新銀杏

焼物
旬魚の塩焼き ～麗の焼き塩～

箸休め
きびなご椿オイル漬け
焼きかんころ餅

焜炉
五島牛しゃぶしゃぶ

食事
五島産新米なつほのか
飛魚出汁スープ お惣菜一式

甘味
栗蒸し羊羹
季節のフルーツ

r a y d i n i n g

料理長 山本 祐輔

