

先付け
五島産喉黒茶碗蒸し トリュフ餡

前菜
黒鰐みぞれ煮
対馬産穴子飯蒸し 銀杏
きびなご紅白膾 いくら 柚子釜盛り

造里
伊勢海老
岐宿産平目 崎山産シビ 三井楽産水烏賊

吸物
寒鰐 蕎 人参 スナップ豌豆 柚子

焼物
伊勢海老 海老味噌焼き
甘鯛松笠焼き

麺物
五島うどん 唐墨

肉料理
五島牛シャトーブリアン
麗の塩 ナンバ漬け 山葵

食事
鰯 大根 クレソン 炊込み御飯
赤出汁 香物

甘味
苺とクリームチーズのブランマンジェ
抹茶のカステラ

料理長 山本 祐輔

G O T O
R E T R E A T
r a y

