

先付け

五島産喉黒茶碗蒸し トリュフ餡

前菜

黒鮭みぞれ煮

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 三井楽産水鳥賊

吸物

寒鰯 蕪 人参 スナッフ豌豆 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

