

先付け

順才 生唐墨 槍烏賊 オクラ 針海苔 とろろ

前菜

枝豆水無月 真鱈薬味寿司
地鶏 甘長唐辛子 梅肉和え

造里

伊勢海老
富江産伊佐木 岐宿産ネリ 奥浦産雉羽太

吸物

五島産鱧葛叩き 翡翠茄子 色紙葱 酢立

焼物

伊勢海老 海老味噌焼き

麺物

五島うどん 雲丹 鮑

肉料理

五島牛ステーキ
麗の塩 ナンバ漬け 山葵

食事

玉蜀黍炊込み御飯 五島牛時雨煮

甘味

五島産枇杷のコンポート メロン
レモングラスジュレ

料理長 山本 祐輔

