

## 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  
地鶏 甘長唐辛子 梅肉和え  
真鯨棒寿司

## 造里

岐宿産縞鯨 富江産葉鰹

## 吸物

五島産鱧葛叩き 翡翠茄子 色紙葱 酢立

## 蒸物

縞鯨酒蒸し 梅おねば

## 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

縞鯨西京焼き  
五島産米なつほのか 赤出汁 香物

## 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

