

令和六年度全技連マイスター
長崎県認定日本料理マイスター

料理長御勧め吉翠懐石御献立

前菜

松茸白和え 柘榴寿司 鮎一夜干し
柿玉子 子持ち鮎山椒煮 自家製唐墨 青身大根

煮物椀

土瓶蒸し 松茸 鮑 焼き穴子 三つ葉 酢橘

造り

紅葉鯛 本鮪 伊勢海老 千草造り

焼き物

甘鯛柚庵焼き 翡翠銀杏 葉地神生姜
長崎和牛付き 紅葉パプリカ 蓮根煎餅

強肴

潤香と鱧鱒の羽二重蒸し 雲丹餡 山葵

蓋物

九絵煮付け 南瓜 小蕪 海老芋 紅葉麩 針絹鞘
柚子

食事

鯖茶漬け 香の物

甘味

栗パンナコッタ 洋梨甲州煮 秋の琥珀羹
メロン 薄荷