

# Convivialite

Lu7 - Juin - 2009

## 摘草の膳



<i>Aperitif</i>	山ぼうしの果実酒Cocktail
<i>Amuse</i>	わらびのお浸し 糸がき
迎え椀	鰻の白焼、笹がき牛蒡の土瓶蒸し 庄内麩 三つ葉 人参 露生姜
旬 菜	ずわい蟹の大和芋寄せ 根曲がり筍の塩釜 和牛と石勺柏のグリエ 香草と岩塩で・ 空豆と青豌豆の青梅擬
お 向	本鮪 水蛸 (北海道留萌小平町) 桜海老 (由比~昭和丸) 生海苔 妻いろいろ モンゴル産岩塩
<i>Grilled</i>	伊豆多賀産 稚香魚の備長炭焼き 落味噌とフォアグラのタルト 酢取り谷中生姜 蓼酢
<i>Simmered</i>	冬瓜饅頭 南瓜 長芋 茄子 小玉葱 青豌豆と西京味噌の軽やかな庵で・・・
<i>Vinegared</i>	淡筍、山独活、実山椒、三つ葉の白和え 鱈、ずわい蟹の白瓜巻き
<i>Especially</i> ( Choice )	三陸産活き鮑の踊り焼き 薄塩のバターソテー 肝ソース 旬の温野菜を添えて・・・ 足柄牛特選サーロインの塩釜焼き 旬の焼き野菜を添えて・・・ スロベニアの天日塩と北海道山わさびで・・・
御 飯	淡筍、三つ葉の炊込みご飯 南魚沼郡六日町産 こしひかり ( 竹炭水でふっくら炊き上げました )
水炊き	大山地鶏のつみれ 河豚葱 天日干し一味
香の物	自家菜園 甘藍の北海漬け
お甘味	わらび餅 黒胡麻、うぐいす粉 黒蜜で・・・ 本わらび粉、和三盆糖、大納言
野草茶	野草十八種 茶楽里

料理長 檜谷 明

脇板/ 煮方/ 焼方/

小野田 正勝 波多 秀一 萩原 雄一