

おしながき

三重の食材☆印 国産○印

食前酒☆さんざし酒

先付け○菜種鯪鰯肝和え 梅花人參他

☆牡蠣オイル炊き柿餡掛け

前菜新筍木の芽和

○樗の芽白扇揚

吸い物○蟹豆腐 鶯菜 湯葉

造り☆○鮮魚二種 あしらい

凌ぎ○鮭茶漬け

蓋物☆玉蒸し 鶯餡 ウスイ

小鍋鴨すき鍋

揚物☆○季節の替り揚他昆布塩

酢の物☆炙りメ鯖 ミル貝 ア口工 瓜

食 事自社農園産☆三重の夢

香の物|| 浅漬三種 果 物|| 季節の果物

仕入れの都合により若干の変更を余儀なくされる場合がありますが
あります御了承下さい。

鹿の湯ホテル

一月HM 料理長 長谷川行男

全国日本調理技能士会連合会 名匠 師範

平成 六年 卓越技能章 三重の名工受章

平成十五年 卓越技能章 現代の名工受章

平成十八年 黄 綬 褒 章 拝 受