

JAPANESE CUISINE

日本料理「花がすみ」



【前菜】



御祝盛
千代口・数の子
サーモン紅白寿司、空豆青煮
巻海老酒煮、亀甲芋ウニ焼、合鴨山椒
黒豆、花蓮根酢

【椀物】



蟹真如、エリンギ、梅大根
水引人参、柚子、湯葉、小松菜

【造り】



鯖中トロ、間八、子持昆布
いか博多、あしらい一式

【祝肴】



真鯛香味焼と
オマール海老ソテー

【蒸物】



若芽豆腐、南京、梅麩
青み、鰻、杭牛蒡

【中皿】



牛フィレ肉
和風ボン酢ジュレに
季節の野菜を添えて

【食事】



赤飯
赤出し
香の物

【水物】



メロンに季節の果物を添えて