

御献立

# 斎王匠の極膳

## 前菜

- 長月の八寸
- 一、丸十レモン煮
  - 一、焼き茄子おくらとろろ掛け
  - 一、手長エビの旨煮
  - 一、月見玉子
  - 一、チーズボール
  - 一、鴨ロースパム串
  - 一、三重健康豚旨焼き
- 旬の食材を使用し  
季節を感じられる  
様な前菜に致しました

## 油物

天婦羅  
海鮮食材四種から二種  
野菜食材四種から二種  
お好きなお品をお選び頂きます  
桑名産の米油であっさり  
揚げてございます

## 留椀

伊勢海老赤出汁

## 香物

三種盛

## 御飯

白米又は牛しぐれ飯

三重県産御系米

## 椀物

南瓜豆腐 豆乳仕立て

## 向附

伊勢海老と  
地魚盛り込み

## 小鉢

松阪牛みぞれ和え

## 台物

松阪牛すき焼き

## 温物

鮑旨煮

デザート 料理長おすすすめ

本日は斎王の宮へお越し頂き  
誠にありがとうございます。  
食材を活かしたお料理を  
どうぞお楽しみくださいませ。



伊勢にたえずむ 王朝浪漫の夢見宿  
斎王の宮