

御献立

# 久須姫の膳

## 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、鴨ロースパン串
  - 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  
 と揚げてください

## 留椀

赤出汁又はお吸い物

## 香物

三種盛

## 小鉢

トマトサラダ

## 御飯

白飯又は牛しぐれ飯  
 どちらかをお選び  
 くださいませ

## 椀物

南瓜豆腐 豆乳仕立て

三重県産御系米

## 向附

海の幸いろいろ  
 伊勢鮪を始め  
 伊勢、志摩、鳥羽産の  
 旬の地魚を主体として  
 盛り合せに致しました

デザート 料理長おすすめ

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。

## 強肴

### 特選料理

- 左記より二品を  
 お選びくださいませ
- 一、伊勢海老具足煮
  - 一、松阪牛一口ステーキ
  - 一、地魚旨煮



伊勢にたすむ 王朝浪漫の夢見宿  
 斎王の宮