

御献立

倭姫の膳

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、鴨ロースパル串
 - 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ど
揚げでございます

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

三重県産御系米

椀物

南瓜豆腐 豆乳仕立て

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

本日は赤玉の宮へお越し頂き
誠にありがとうございました。
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、伊勢海老半身
 - 一、松阪牛
 - 一、鮑と栄螺



伊勢にたすむ 王朝浪漫の夢見宿
齋王の宮