

御献立

伊勢海老会席

先附

伊勢海老緑酢和へ

伊勢海老の身とフルーツを
すりおろした胡瓜と甘酢とを
合わせた緑酢で和へた一品です

油物

伊勢海老天婦羅

伊勢海老の身を1/2まるごと
天婦羅にいたしました
プリツとした食感を
二種類のお塩でご賞味下さいませ

向附

伊勢海老姿造里

活伊勢海老を活きたまま
お刺身にさせていただきました

留碗

伊勢海老赤出汁

香物

三種盛

蒸物

伊勢海老羽二重蒸し

羽二重蒸しとは、やわらかく
絹のようなという意味合いで
当館では伊勢海老を入れて
とてもやわらかい茶碗蒸し
仕立てにいたしました

御飯

三重県産御系米

デザート 料理長おすすすめ

台物

伊勢海老粕鍋

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

強肴

伊勢海老齋王焼

伊勢海老を半身にカットし
焼き上げました



伊勢にたたく王 王朝浪漫の夢見宿

齋王の宮