御献立

食前酒　果実酒

酒肴　前菜五種盛り

お造り　伊勢海老の姿造り
鮪　白身　貝　妻一式

焼物　塩釜産鮪の雲丹焼き
はじかみ　人参の素焼き

小吸物　海老真丈　季節の摺流し

強肴　那須野ヶ原牛の炭火
旬菜　野菜のドレッシング　岩塩　山葵

食事　鯛と唐墨の土鍋飯焼

香の物　三品盛り

止椀　赤出汁

デザート　那須ワインのジュレ
彩るフルーツと苺のムース