

郷土弘前御献立

食前酒 果実酒

先付 陸蓮根薯蕷寄せ

雲丹 旨出汁

先付 鮎ほぐし身緑和え

小鉢 藤壺

洋皿 コールドビーフ

焼ミニオニオン

焼ズッキーニ

焼エリンギ

胡麻ソース

お椀 苺煮 雲丹、鮑、三つ葉

お造り 時魚 あしらい一式

焼肴 帆立貝焼味噌

煮合せ 夏の練りこみ

替り鉢 十和田姫鱒空揚げ

留肴 焼鮑 アスパラ、椎茸

枝豆

ソース

食事 津軽の稻荷寿し

香の物 各種

汁 けの汁

水菓子 林檎

甘味

おうす