



陸奥湾帆立の郷土料理

むつ

陸奥御膳

2022年4月からの
新メニュー



陸奥湾帆立の漁師めし
味噌貝焼きに帆立御飯
海の恵み御膳

MUTSU

— お品書き —

- 前 菜 季節の小鉢
牛蒡味噌、雲丹烏賊和え
- 造 里 陸奥湾産帆立、鮪、甘海老
間八、アワビ
- 台の物 陸奥湾産 帆立の味噌貝焼き
- 陶 板 青森県産 小川原湖牛の朴葉焼き
- 洋 皿 冷燻製サバ 炙りサーモン西京サラダ

- 煮 物 金目鯛の煮付け
- 相 看 茶碗蒸し
- 御 飯 陸奥湾産 帆立御飯
- 椀 物 蟹つみれのお吸い物
- 香の物 郷土漬物がっくら漬け
- 甘 味 季節のデザート



季節によりメニューが変更になる場合がございます

