

# 醤油の会のお品書き

## 先附

7 2時間 鰯大根/自家製発酵ゆず胡椒 (栄醤油)

## 八寸

- ・まえばし良農園さんの彩り野菜/醤油ふき味噌 (栄醤油+正金うすくち)
- ・たまむらとうふさんの生湯葉/まえばし森育ちサーモンのイクラと出汁ジュレ和え (しろたまり)
- ・ホタルイカと前橋スリーブブラウンさんのモッツアレラチーズの溜醤油漬け/渋川針塚農産の奈良漬け添え (つれそい)
- ・前橋グランボワさんの自家製酵母のパン・ド・ロデヴに醤油仕立てのクリーミーレバーパテ (栄醤油+鶴醬)
- ・エビと春松の玉子焼きの押し寿司/森田椎茸園の原木生しいたけ煮入り (栄醤油+つれそい)
- ・花蓮根とチーズのチュイル

## 向付

本日のお刺身 (淡紫など、お好みのお醤油で)

## 椀物

真鯛と道明寺の桜蒸し/べっ甲餡掛け (正金うすくち+鶴醬)

## 鉢肴

新潟直送 昆布締めした天然ヒラメのソテー/  
群馬県産にんにく香る焦がしバター醤油ソース (しろたまり)

## 強肴

前橋富士見町近藤スワインポークさんの肩ロースの低温ロースト/  
穴子の煮つめと肉の旨味合わせソース (正金うすくち+栄醤油)

## 食事

前橋コシヒカリの旬の炊き込みご飯/自家製実山椒 (栄醤油+正金うすくち)  
鰻のつみれ汁/渋川市後藤園のフルティカ (正金うすくち+能登いしり)

## 甘味

レアチーズケーキ/バターカラメル (尾張のたまり)  
前橋まりをねっとさんのジェラート