

version2026

BRIDGESTONE okutamaen

# 初夏の献立 ~心、身体美人~

## 小付け -amuse-

御岳山、御師のもてなし  
~蓬麩と蒟蒻の田楽と野菜の揚げ出汁~

## 前菜 -entrée-

御岳山から見た街並みを  
澤乃井、小澤酒造の酒粕で生姜を利かせた甘酒  
季節の素材から、野菜のブーケ、奥多摩園に鴨~ン肉

## お造り -cru-

鮮魚は奥多摩山葵和えと炙りの魚は檸檬塩で  
妻一式

## 御神火 -pocher-

### 豆乳鍋

澤乃井、小澤酒造の奥多摩伏流水を使用した豆富  
~初夏の野菜、国産ポーク、揚げ、葛~

## 魚料理 -poison-

鮮魚鱗焼き、麴を忍ばせたスパイシーなソース  
~季節の素材~

## 肉料理 -entre-

和牛炙りと根菜たち  
~ゲランドの塩、バルサミコとブルーベリーソース~

## 食事

## 菓子 -dessert-

~その日毎にさり気なくメ~

注)当日の都合により澤乃井、小澤酒造の豆富の入荷がない場合は他の豆富を使用しますので  
ご了承ください。