

葵 (あおい)

三一五〇円

- 先付 新馬鈴薯豆乳寄せ 蕎麦出汁ゼリー 叩き山葵
- 造里 鮮魚彩々盛り合わせ 妻一式 山葵 土佐醤油
- 焼物 早良若狭焼き 焼前一式
- 蒸し物 烏賊竹しゅうまい 新緑餡掛け 卸し生姜
- 強肴 鶏笹身葛たたき 梅鯉和え 胡瓜 貝割れ 茗荷 削り羅臼
- 揚物 天麩羅 海老 細魚 精進二種 木の芽塩 旨出汁
- 留椀 赤出汁仕立て
- 食事 新生姜と浅蛸の炊き込み御飯
- 香の物 盛り合わせ
- 水菓子 芒果アイスと盛り合わせ彩々

草笛 (くさぶえ)

四二〇〇円

- 先付 新馬鈴薯豆乳寄せ 蕎麦出汁ゼリー 叩き山葵
- 造里 鮮魚彩々盛り合わせ 妻一式 山葵 土佐醤油
- 焜炉 かしわ幻想豚のしゃぶしゃぶ小鍋 鍋野菜 自家製たれ
- 進肴 生湯葉刺し 割醤油
- 季旬皿 若鮎塩焼き 和歌山紀之川産 蓼酢
- 強肴 鶏笹身葛たたき 梅鯉和え 胡瓜 貝割れ 茗荷 削り羅臼
- 揚物 天麩羅 海老 細魚 精進二種 木の芽塩 旨出汁
- 留椀 赤出汁仕立て
- 食事 新生姜と浅蛸の炊き込み御飯
- 香の物 盛り合わせ
- 水菓子 芒果アイスと盛り合わせ彩々

紫水 (しすい)

五二五〇円

- 座付 新馬鈴薯豆乳寄せ 蕎麦出汁ゼリー 叩き山葵
- 造里 鮮魚彩々盛り合わせ 妻一式 山葵 土佐醤油
- 焜炉 黒毛和牛しゃぶしゃぶ小鍋 鍋野菜 自家製たれ
- 焼物 若鮎塩焼き 和歌山紀之川産 蓼酢
- 蒸し物 烏賊竹しゅうまい 新緑餡掛け 卸し生姜
- 酢の物 蛸鹿の子落とし梅肉和え 胡瓜 貝割れ 茗荷 削り羅臼 昆布
- 揚物 天麩羅 海老 細魚 精進二種 木の芽塩 旨出汁
- 留椀 赤出汁仕立て
- 食事 新生姜と浅蛸の炊き込み御飯
- 香の物 盛り合わせ
- 水菓子 芒果アイスと盛り合わせ彩々

花見月 (はなみづき)

七三五〇円

- 座付 新馬鈴薯豆乳寄せ 蕎麦出汁ゼリー 叩き山葵
- 造里 鮮魚彩々盛り合わせ 妻一式 山葵 土佐醤油
- 焜炉 黒毛和牛サーロイン しゃぶしゃぶ小鍋 鍋野菜 自家製たれ
- 焼物 若鮎塩焼き 和歌山紀之川産 蓼酢
- 蒸し物 烏賊竹しゅうまい 新緑餡掛け 卸し生姜
- 酢の物 蛸鹿の子落とし梅肉和え 胡瓜 貝割れ 茗荷 削り羅臼 昆布
- 強肴 鮪ほほ肉ステーキ 洋梨ソース
- 揚物 天麩羅 車海老 ずわい蟹 精進二種 木の芽塩 旨出汁
- 食事 稲庭饅頭又は 炊き込み御飯をお選び下さい
- 水菓子 芒果アイスと盛り合わせ彩々

平成二十四年五月十日〜五月二十三日

小満のお献立



安心を、未来へつなぐ 食料自給率1%アップ運動 FOOD ACTION NIPPON