

本日のお献立

2月16日～3月7日迄

座附 いちご當富 白海老 水菜 瓣百合根 美味出汁

前菜 釜揚げしらす黄味卸し和え 桜海老茶碗蒸し

若桃蜜煮 ちえりーれぱん

梅麩阿蘭陀煮 落味噌 酢取り茗荷 三色真丈

お椀 搔き玉仕立て 白魚

笹打ち葱 京湯葉 うるい 若布 柚子

津久利 季の物盛り合わせ 妻一式 土佐醤油

焜炉 黒毛和牛料理 お肉の質はコースによって変わります

信楽【赤身】 瀬戸【とも三角等霜降り】 唐津・九谷【サーロイン】

焼物 とらふぐ白子塩焼き

蓋物 地蛤酒蒸し 石蓴海苔

山独活 木の芽

揚物 とらふぐ唐揚げ 南蛮味噌 蚕豆白扇揚げ 檸檬

酢の物 とらふぐ湯引き 胡瓜 分葱 土佐酢 梅肉醤油

食事 梅昆布炊き込御飯 袱紗味噌汁 香の物

水菓子 和風アイス 小豆そーす掛け わらびもち 苺

