

本日のお献立

4月19日～5月9日迄

- 座附** 木の芽和え 海老 粟麩 長芋 ズッキーニ
- 前菜** 五月豆醃翻寄せ 琥珀羹 びーつそーす セルフィーユ
太刀魚黄味衣揚げ 粽 酢取り茗荷
翡翠茄子 梅の香醤油 糸賀喜
- お椀** 清汁仕立て 雲丹白玉真丈 唐黍 小豆
叩き陸蓮根 襷人参 順菜 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** ずわい蟹甲羅焼き
- 蓋物** 穴子柳川鍋 牛蒡 葱 玉子 花山椒
- 揚物** 早良香煎揚げ 蕃椒 髭葱 蕎麦の実
- 酢の物** 水雲養老寄せ 鮑酒蒸し 生姜酢 らでいっしゅ
- 食事** 野沢菜ちりめん御飯
袱紗味噌仕立て 香の物
- 水菓子** 盛り合わせ

