

本日のお献立

5月11日～31日迄

座附 枝豆當富 共湯葉乗せ 順菜 刻み山葵 美味出汁

前菜 燻製サーモン 粟麩そばろ味噌掛け 柚子大根

かるかん當富 茄子胡麻和え

陸蓮根東寺巻き 豌豆含ませ煮

お椀 沢煮仕立て 餅丸団子 打ち干野菜 忍び生姜 粒胡椒

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【とじ三角等霜降り】 唐津・九谷【サロイン】

焼物 ずわい蟹味噌甲羅焼き

蓋物 トリュフ茶碗蒸し

エリンギ アスパラ 長芋 キムチ添え



揚物 紀ノ川産鮎阿蘭陀焼き

南蛮味噌 パプリカ 檸檬 九条葱

酢の物 鰯湯引き 茗荷 茗布 梅肉醤油 縋り人参

食事 玉蜀黍の炊き込御飯 青海苔

赤出汁仕立て 椀種彩々 香の物

水菓子 盛り合わせ