

## お品書き

### 先付け

抹茶の滝川豆腐

### 前菜

穴子の八幡巻き

茄子のオランダ煮

青梅の甘露煮

富山牛のしぐれ煮

焼き鱒の真丈いくら添え

金山ネギ入り厚焼き玉子

### お造り

ばい貝 まぐろ すずき

甘海老 あおりいか

### 揚げ物

焼き鮎吸い地仕立て

### 肉料理

富山和牛のローストビーフ

### 冷やし鉢

丸ごと鑄込みトマト

### 焼き物

賀茂茄子田楽

### 酢の物

海老とあおりいかの緑酢

### 蒸し物

白身魚の冷やし茶碗蒸し

トリユフあんかけ

### お食事

宇奈月湯遊うなぎのひつまぶし

薬味 お茶漬け出汁

### 水菓子

カクテルフルーツゼリー

マンゴージュレ

自家製生八つ橋

※お献立例(七月・夏メニュー)でございます

※季節によって内容が変わります

四季の蔵  
shiki no kura