

お品書き

先付け

菜の花の辛し和え

前菜

蝦夷アワビの柔らか煮

王子のカステラ焼き

海老の塩焼き

蛸の照り焼き

塩麴きんぴら

お造り

寒鰯 甘海老

まぐろ 鯛

椀物

蟹味噌豆腐

肉料理

和牛ステーキ

焼き物

寒鰯の西京焼き

酢の物

あん肝ポン酢

煮物

鰯大根

お食事

鰯の炊き込みご飯

汁物

生湯葉京城味噌汁

水菓子

抹茶の水ようかん

三色餅

※お献立例（一月・冬メニュー）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