

お品書き

先付け

小松菜の辛し和え

前菜

合鴨の焼きネギ小袖

蛤の酒蒸し柚子味噌掛け

蛸の照り焼き

ふきの含め煮

いか明太和え

お造り

鰯 甘海老

まぐろ 鯛

椀物

蟹味噌豆腐

肉料理

和牛の陶板焼き

わさびソース

ひしほ味噌ソース

焼き物

鰯の西京焼き

酢の物

淡雪鰯の酢締め

蒸し物

しんじょ茶碗蒸し

お食事

あさりの炊き込みご飯

汁物

三陸わかめの京味噌汁

水菓子

金沢ほうじ茶ケーキ

黒糖くずもち

※お献立例(二月・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