

## 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