

お品書き

先付け

鰻の真丈若菜焼き

前菜

牛肉の八幡巻き

ふきの含め煮

海老の芝煮

蝦夷アワビの旨煮

のどぐろ炙り寿司

蛸烏賊酢味噌包み

小松菜の辛子和え

お造り

鰯 鯛 小柱

甘海老 サヨリ

椀物

桜湯葉とえんどう豆のすり流し

強肴

和牛の陶板焼き

わさびソース

ひしほ味噌ソース

焼き物

甘鯛の松笠焼き桜ぼんぼり

鯛だしと小松菜のソース

酢の物

蒸しアワビと菜の花の

黄身酢漬け

揚げ物

筍餅と山菜 桜塩で

お食事

桜エビの豆ご飯

汁物

三陸わかめと蛤のお吸い物

水菓子

あまおう苺のフロマージュ

桜餅

※お献立例(三月・春メニュー)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