

お品書き

先付け

鰯の珈琲燻製

前菜

白海老の甘酢漬け

筍の土佐煮

螢烏賊酢味噌鑄込み

鯛の子豆腐

鍵わらび

じゅんさいポン酢

お造り

鰯 鯛 甘海老

白海老

椀物

鴨の椀

わらびの寄せもの椀

肉料理

淡路産玉葱と

富山和牛のステーキ

酢の物

稚鮎の南蛮漬け

焼き物

鰯の杉板焼き

煮物

豚の角煮と

鯛の子の旨煮

お食事

筍ご飯 漬物

汁物

白魚のお吸い物

水菓子

抹茶アイスと

桜の塩レアチーズケーキ

※お献立例(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