

お品書き

先付け

鯛の子豆腐

前菜

ばい貝のエスカルゴ焼き

燻製クリームチーズの

生ハム巻き

蛍烏賊の沖漬け

青梅の南京包み

皮ごと食べられる海老の芝煮

烏賊の松前漬け

トリユフ玉子豆腐

お造り

魚津産まぐろ かんぱち

鯛 白海老の昆布締め

揚げ物

蓬胡麻豆腐

枝豆湯葉すり流し

強肴

和牛サイコロステーキ

ガーリック醬油

酢の物

夏野菜の相混ぜ

キウイ酢

焼き物

ほうじ茶燻製の

鯛のレア若狭焼

炊合せ

海老の叩き寄せ吉野煮

茄子のオランダ煮

お食事

鰻玉子のせご飯

止め碗

白子豆腐のお吸い物

水菓子

紫陽花アーモンドプリン

チヨコバナナパウンドケーキ

※お献立例(六月・夏メニュー)でございます

※季節によって内容が変わります