お品書き

先付け
アボカドサーモンの
ブレッド博多

前菜
焼き茄子の卵黄包み
和牛きんぴら万願寺詰め
穴子の煮凝り
帆立の甘露煮

お造り
すずき　まぐろ
白海老の昆布締め
ふくらぎ

椀物
もろこし豆腐の枝豆すり流し

強肴
和牛すじ煮と
和牛ローストビーフ

酢の物
紫キャベツの心太
キウイリンゴ酢掛け

焼き物
すずきの柚子庵焼き
柚子味噌マヨネーズ掛け

炊合せ
南京饅頭冷やしトマト庵

お食事
鯛茶漬け

水菓子
黒ゴマ豆乳プリン
わらび餅

※お献立例(八月・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

四季の蔵
shiki no kura