

お品書き

先付け

鱈の白菜の博多蒸し

前菜

蝦夷アワビのオランダ煮

黒トリユフの和風ソース

穴子の年輪蒸し

海老の芝煮

春菊の白和え

昆布締めサーモンの親子和え

お造り

まぐろ 寒鰯 甘海老

くえ 炙りさわら

揚げ物

蟹味噌豆腐

強肴

和牛のローストビーフ

酢の物

香箱蟹

焼き物

銀鱈の西京焼き

蒸し物

白身魚の卵包み柚香蒸し

お食事

富山ふふふ御飯

止め椀

鮭の粕汁 お餅入り

デザート

和菓子 淡雪

豆腐のガトーショコラ

※お献立例(十二月・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