

お品書き



先付け

桜の湯葉豆腐

前菜

筍の木の芽和え
新玉葱のムース
めかぶもずく酢
神戸牛のしぐれ煮

椀物

鯛の道明寺桜蒸し

お造り

サクラマス 天然桜鯛
のどぐろ炙り 白海老昆布締め

温物

螢烏賊のしゃぶしゃぶ
柚子胡椒味噌

焼き物

大あさりの白味噌グラタンと
ローストビーフ
赤ワインソース
黄身酢フレンチの
サーモンサラダ

煮物

豚のミルフィーユ角煮

酢の物

春キャベツと桜海老の土佐酢

御飯物

筍御飯

止め椀

三陸わかめのあわせ味噌

デザート

フォアグラのブリュレ
桜餅

※お献立例（三月・春メニュー）でございます。

※季節や状況によって内容が変わります。

四季の蔵
SHIKI NO KURA

お品書き



先付け

桜の湯葉豆腐

前菜

筍の木の芽和え
新玉葱のムース
めかぶもずく酢
神戸牛のしぐれ煮

椀物

鯛の道明寺桜蒸し

お造り

サクラマス 天然桜鯛
のどぐろ炙り 白海老昆布締め

温物

螢烏賊のしゃぶしゃぶ
柚子胡椒味噌

焼き物

大あさりの白味噌グラタンと
ローストビーフ
赤ワインソース
黄身酢フレンチの
サーモンサラダ

煮物

豚のミルフィーユ角煮

酢の物

春キャベツと桜海老の土佐酢

御飯物

筍御飯

止め椀

三陸わかめのあわせ味噌

デザート

フォアグラのブリュレ
桜餅

※お献立例（三月・春メニュー）でございます。

※季節や状況によって内容が変わります。

四季の蔵
SHIKI NO KURA