

お品書き

夏の風を感じ味菜を彩ります



先付け アスパラ豆腐

前菜 青梅の甘露煮
酢立て茗荷

螢烏賊の沖漬け
鰻玉ふくさ
鮎せんべい

椀物 すっぱん煮物椀

お造り まぐろ すずき
かんばち 真フグの昆布締め

強肴 肉牛蒡と博多地鶏

焼き物 すずきの江戸仕込み塩焼きと
胡麻焼き

冷やし鉢 海老真丈と翡翠茄子

酢の物 夏野菜の梅肉ゼリー酢掛け

御飯物 握り寿司

汁物 わかめ味噌汁

デザート 紫陽花ゼリーと
ふじりんご大福

四季の蔵
SHIKI NO KURA

※お献立例(六月)でございます。

※季節や状況によって内容が変わります。

お品書き

夏の風を感じ味菜を彩ります



先付け アスパラ豆腐

前菜 青梅の甘露煮
酢立て茗荷

螢烏賊の沖漬け
鰻玉ふくさ
鮎せんべい

椀物 すっぱん煮物椀

お造り まぐろ すずき
かんばち 真フグの昆布締め

強肴 肉牛蒡と博多地鶏

焼き物 すずきの江戸仕込み塩焼きと
胡麻焼き

冷やし鉢 海老真丈と翡翠茄子

酢の物 夏野菜の梅肉ゼリー酢掛け

御飯物 握り寿司

汁物 わかめ味噌汁

デザート 紫陽花ゼリーと
ふじりんご大福

四季の蔵
SHIKI NO KURA

※お献立例(六月)でございます。

※季節や状況によって内容が変わります。