

お品書き



夏の風と秋の訪れ

先付け

小バイ貝の煮つけ

前菜

焼きなんばんのきんぴら詰め
サーモンとすずきの煙製焼き
親不知もずくの

柚子胡椒オイル和え

鰻の有馬煮

椀物

鰻の子豆腐の残月椀 雲丹乗せ

お造り

まぐろ 太刀魚

シマアジ 鯛の昆布締め

強肴

和牛のステーキ

和風玉ねぎソース掛け

焼き物

すずきのねり雲丹チーズ掛け

煮物

豚の角煮とすり身揚げ

酢の物

鰻と蛸の梅肉ジュレ掛け

御飯

塩焼き鮎の炊き込みご飯

汁物

枝豆湯葉とえだまめ豆腐の

白味噌立て

デザート

もろこしプリン

りんごのコンポート

四季の蔵
shiki no kura

※お献立例（八月）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



夏の風と秋の訪れ

先付け

小バイ貝の煮つけ

前菜

焼きなんばんのきんぴら詰め
サーモンとすずきの煙製焼き
親不知もずくの

柚子胡椒オイル和え

鰻の有馬煮

椀物

鰻の子豆腐の残月椀 雲丹乗せ

お造り

まぐろ 太刀魚

シマアジ 鯛の昆布締め

強肴

和牛ステーキ

和風玉ねぎソース掛け

焼き物

すずきのねり雲丹チーズ掛け

煮物

豚の角煮とすり身揚げ

酢の物

鰻と蛸の梅肉ジュレ掛け

御飯

塩焼き鮎の炊き込みご飯

汁物

枝豆湯葉とえだまめ豆腐の

白味噌立て

デザート

もろこしプリン

りんごのコンポート

四季の蔵
shiki no kura

※お献立例（八月）でございます。

※季節や状況によって内容が変わります。