

睦月のお献立

# 白鷺

## 前菜

いくらおろし和え 鉄扇海老 鳥松風  
松笠慈姑 竹千社唐 梅長芋 網笠金柑

## 御椀

葩餅見立て  
蕪白玉 蛤 ふきのとう

## 御造り

鮪 鯛松皮 甘海老

## 凌ぎ

揚げとろ

## 焼物

鱈粕漬け  
竹の子黒胡椒焼 柚香長芋

## 煮物

海老芋 練昆布巻 日の出人参 落

## 揚物

蟹爪香草揚 レモン

## 食事

むぎとろ または 茶そばのとろろそば（冷）  
上記よりお選びいただけます。

## デザート

とろろ入り  
抹茶のアイスクリーム

一つ一つ丹精込めてお作りしておりますが、当日内容が変わる場合がございます。  
アレルギーのある方はお申し出くださいませ。

料理長 **山田 宗孝**