

卯月のお献立

## 雅

### 先付け

先付け二種

アスパラ浸し 着せ牛乳養  
ピース 海老

### お椀

蛤水仕立て

金目鯛 菜花 人参  
柚子

### お造り

氷盛り

本鮪 槍烏賊 勘八  
芽物 山葵

### 焼物

甘鯛雲丹焼き

天豆 谷中

### 煮物

籠盛りからお好きな  
食材を一品お選び下さい

### 酢の物

貝いろいろ

鳥貝 赤貝 ホッキ貝  
胡瓜 長芋 とろろ酢

### 強肴

和牛ロース

彩り野菜

### 食事

むぎとろ または

冷たい茶そばのとろろそば

### 水菓子

季節の果物

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 **二見 浩**