

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**