

皐月のお献立

金龍

前菜

粽寿司 トマト寄せ
若鮎木の芽焼 長芋素麺
れん草胡麻よごし 粉吹新生姜 穴子和え

お椀

沢煮椀
相並唐揚げ 独活 白木くらげ
長葱 人参 牛蒡 三つ葉 木の芽

お造り

本鮪 鯛 鱈
芽物一式

凌のぎ

揚げとろ
卸し生姜

焼物

岩手牛すき焼き風
姫竹 粟麩 長芋
スナップ豆 トマト

煮物

蓮根いとこ煮
南京 茄子オランダ煮 スナップ豆

揚物

蛤館揚げ
椎茸 百合根 青唐
海老唐揚げ

食事

おぎとろ 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

小玉西瓜

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 **名取 秀人**