

皐月のお献立
むぎとろ御膳

前菜

笹寿司 トマト寄せ
鳥肝石垣 粉吹新生姜 笹牛蒡 れん草胡麻よごし

造里

鮪 勘八 甘海老
芽物一式

凌のぎ

揚げとろ
卸し生姜

焼物

尾長鯛塩麴焼
茗荷子 花山葵

小鍋

とろろ鍋
穴子 牛蒡

酢の物

長芋素麺
渡り蟹 オクラ

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 **名取 秀人**