

皐月のお献立

白鷺

前菜

鯛笹寿司 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

お椀

金目鯛葛打ち
ピース豆腐 吹き流し 木の芽

お造り

本鮪 勘八 鰯
芽物一式

凌のぎ

揚げとろ
卸し生姜

焼物

相並山椒焼
焼天豆 茗荷子 花山葵

煮物

蓮根いどこ煮
南京 茄子オランダ煮 スナップ豆

揚物

海老糲薯 海老唐揚げ
青唐 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**