

誕生日ディナー一〇、〇〇〇円

御献立

先付 ・蟹身 長芋 水菜 酢橘浸し

・梅香豆腐 イクラ醤油漬

旨ゼリー セルフィーユ

・赤飯奉書包み

一品 料理長よりお祝いの一品

造り 鯛 鮪 あしらい一式

煮物 煮穴子ビール衣揚

丸大根 里芋 梅麩

若布餡 白髪葱 振り柚子

焼物 鯖明太焼 パセリ

牛ホフライ

ハニーマスタードソース

酢取茗荷

御飯 釜炊き白御飯

ちりめん山椒 又は 豚角煮

香の物 二種盛

止 椀 赤だし

デザート グラマラッカ

誕生日ディナー一三、〇〇〇円

御献立

先付 ・蟹身 長芋 水菜 酢橘浸し

・梅香豆腐 イクラ醤油漬

旨ゼリー セルフィーユ

・赤飯奉書包み

吸物 白魚黄味揚 碓井豆しんじょ

筍 梅人參 木ノ芽

造り 鯛 鮪 烏賊

祝あしらい一式

一品 料理長よりお祝いの一品

煮物 煮穴子ビール衣揚

丸大根 里芋 梅麩

若布餡 白髪葱 振り柚子

焼物 金目鯛明太焼

黒毛和牛カイノミ照焼

酢取茗荷

御飯 釜炊き白御飯

ちりめん山椒 又は 豚角煮

香の物 三種盛

止 椀 赤だし

デザート グラマラッカ

誕生日ディナー一七、〇〇〇円

御献立

先付 ・蟹身 長芋 水菜 酢橘浸し

・梅香豆腐 イクラ醤油漬

旨ゼリー セルフィーユ

・煮鮑 大豆 大根旨煮

肝ソース

・才巻海老 里芋揚げ出し

パブリカ 紅葉卸し 葱

吸物 薄氷仕立て

油目葛打ち 碓井豆しんじょ

梅肉 梅人參 つる菜 柚子

造り 鯛 鮪 祝あしらい一式

鰯 ニンニク醤油炙り

醤油フレーク 葱

一品 料理長よりお祝いの一品

煮物 煮穴子ビール衣揚

丸大根 里芋 梅麩

若布餡 白髪葱 振り柚子

焼物 金目鯛明太焼

黒毛和牛カイノミ照焼

酢取茗荷

御飯 釜炊き御飯

錦糸玉子 三つ葉

香の物 三種盛

止 椀 赤だし

デザート グラマラッカ