

季節のたより

初たより

御 献 立

- 先付
・海老 丸十 菜種
・胡麻クリーム掛け
・彩り胡麻
- ・鯛衣揚 大根餅
野菜酢 パセリ

- 吸物
蟹しんじょ 梅麸
干椎茸 つる菜 柚子

造り 鯛 鮪 あしらい一式

- 焼物
鯵 柚庵焼 山芋とろろ
とび子 振り柚子

小鍋 （酒粕立て）

- 金目鯛 三元豚 水菜
- 白葱 豆腐 椎茸 梅人参
- 黒七味

御飯

※お好きな食事をお選び下さい

- ・釜炊き白御飯
- ・ちりめん山椒 又は 豚角煮
- ★鰻蒲焼 (差額二、八〇〇円)
- ★鮪漬け (差額二、〇〇〇円)
- ・黒毛和牛と野菜の釜炊き御飯
- ★蟹釜炊き御飯 (差額二、〇〇〇円)

香の物 止椀

- 二種盛
赤だし（黒毛和牛釜は梅昆布茶）

デザート※お好きなデザートをお選び下さい

- ・グラマラツカ
- ・わらび餅