

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 梅麩
- 干椎茸 つる菜 柚子

造 り

- 鯛 鮪 あしらい一式

焼 物

- 鰯柚庵焼 山芋とろろ
- とび子 振り柚子
- 牛卷 菊蕪

小 鍋

- く酒粕仕立てく
- 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

- 二種盛

止 椀

- 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