

季節のたより

さくら懷石

御献立

旬菜

- ・干貝柱 菜種 浸し 揚スルメ
- ・イクラ醤油漬 桜豆腐
- ・山葵旨ゼリー セルフイーユ
- ・カリフラワー 焼椎茸 アスパラ
- ・苺白掛け ベルローズ
- ・碓井豆摺り流し 花卉百合根
- ・穴子小袖寿司 海老変わり揚
- ・厚焼玉子 一寸豆蜜煮

吸物

- 金目鯛葛打ち 蓬麩 干椎茸
- 桜人参 つる菜 柚子

造り

- ・鯛松笠サラダ仕立て
- ・なだ万ドレッシング
- ・鰹ニンニク醤油焼
- ・辛味大根 醤油フレーク 葱

煮物

- ・道明寺蒸し
- ・煮穴子 百合根 ペコ玉
- ・青き海苔餡掛け 露生姜

焼物

- ・鰯桜焼
- ・牛タン香草パン粉揚
- ・香味塩 酢取茗荷

御飯

- ※**お好みのお食事をお選び下さい**
- ・筍釜炊き御飯 三つ葉
- 差額税サ込 二、〇〇〇円にて
- ★桜海老釜炊き御飯 三つ葉
- ★黒毛和牛 キャベツ
- 玉葱 人参 釜炊き御飯

香の物
止 椀

- ・二種盛
- ・赤だし

デザート※**お好みのデザートをお選び下さい**

- ・桜ロールケーキ
- ・グラマラツカ