

季節のたより

# 立春懐石

## 御献立

### 先付

- ・蟹身 長芋 水菜 酢橘浸し
- ・里芋唐揚 パプリカ 煎り出し  
紅葉卸し 葱
- ・イクラ醤油漬 煮帆立
- 菜種 ホワイトアスパラ
- 旨ゼリー

### 吸物

- く若布薄葛仕立てく
- 油目餅粉揚 筍 友禅麩
- 梅人参 木の芽

### 造り

- 鯛マリネサラダ仕立て
- 人参ドレッシング
- ラディッシュ
- 鮪 あしらい一式

### 小鍋

- く柳川仕立てく
- 白魚 牛蒡 うるい
- 京揚げ 芹 粉山椒

### 焼物

- 鱒明太子焼 パセリ
- 牛ホホフライ
- ハニーマスタードソース

### 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
- 赤だし (黒毛和牛釜は梅昆布茶)

### 止椀

- 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
- ・ほうじ茶プリン