

いろいろ膳 (平日のみ)

御献立

先付

スープ蒸し
六彩飛竜頭 百合根

メイン

鱧南蛮漬け

玉葱 赤黄パプリカ

ずんだ豆腐

生ハム モッツァレラパール

三輪素麺オリープ和え

茄子 トマト 胡瓜 大葉

めかぶとろろ

茗荷

菠薐草 菊花 榎木浸し

糸賀塩

鮪雲辛子和え

あしらひ

鰯西京焼

丸十蜜煮

焼物

造り

食事

香の物

止椀

デザート

しらすとひじき炊き込み御飯
一種盛り
赤だし

桃のミルクプリン

茶寮膳

御献立

先付

菠薐草 菊花 榎木浸し
糸賀塩
スープ蒸し
六彩飛竜頭 百合根

造り

本日のお造り
あしらひ 土佐醤油
※ステーキには付きません

メイン

メインチョイス
・黒毛和牛
・サーロインステーキ
・鰻ひつまぶし
・旬のお魚西京焼

彩りサラダ

AML健康野菜使用

トマト 胡瓜

オニオンチップ

スプラウト

食事

香の物

止椀

しらすとひじき炊き込み御飯
※ステーキは白ご飯
二種盛り
赤だし
※ひつまぶしはお出汁にて対応

デザート

桃のミルクプリン

ミニ懐石

御献立

前菜

菠薐草 菊花 榎木浸し
糸賀喜
無花果 胡麻クリーム掛け
マイクروتマト

ずんだ豆腐

生ハム

モッツァレラパール

旨だしゼリー

吸物

冷製 玉蜀黍摺り流し
湯葉 ラレシ 振り柚子
盛り合せ三種

あしらひ 土佐醤油

造り

煮物

三河鶏のトマト煮
冬瓜 じゃが芋 人参
ミニ青梗菜 柚子胡椒

焼物

鱸青紫蘇焼
貝柱のクロケット
もろ胡瓜 金山寺味噌
ライム

食事

香の物

止椀

しらすとひじき炊き込み御飯
二種盛り
赤だし

デザート

グラマラッカ又は
フルーツゼリー掛け

御献立

御献立

御献立

先付

前菜

先付

スーパ蒸し
六彩飛竜頭 百合根

鰻山椒焼

かりもり 柑橘黄味酢

マイクログトマト

ずんだ豆富

生ハム

モツツアレラパール

旨だしゼリー

吸物

吸物

冷製仕立て

玉蜀黍の摺り流し

鰻湯引き 振り柚子

造り

造り

本日のお造り

あしらい 土佐醤油

あしらい 土佐醤油

煮物

天婦羅

盛り合わせ

賀茂茄子オランダ 帆立

大葉椎茸 石川小芋

人参 ミニ青梗菜

上海蟹鍋

焼物

焼物

黒毛和牛サーロインステーキ

黒毛和牛ローストビーフ

彩りサラダ

食事

食事

しらすとひじき釜炊き御飯

梅刻み

香の物

香の物

二種盛り

止椀

止椀

赤だし

デザート

デザート

グラマラッカ

本日のデザート

メイン

小鉢

鰻南蛮漬け

玉葱 赤黄パプリカ

菠薐草 菊花 榎木浸し

糸賀喜

ずんだ豆富

生ハム

モツツアレラパール

三輪素麺オリーフ和え

茄子 トマト 胡瓜 大葉

めかぶとろろ

茗荷

さつま揚げ

鮪雲辛子和え

鰯西京焼

丸十蜜煮

焼物

造り

食事

香の物

止椀

しらすとひじき炊き込み御飯

一種盛り

赤だし

デザート

桃のミルクプリン

*料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です