

彩り小箱 (平日のみ)

茶寮膳

ミニ懐石

御献立

御献立

先付

波穂草 菊花 榆木浸し
糸賀喜

スープ蒸し

六彩飛竜頭 百合根

メイン (小箱)

小鉢
ローストビーフサラダ
彩り野菜
すんだ豆腐

生ハム
モツツアレラパール
旨だしそりー

三輪素麺
茄子 トマト 胡瓜 大葉
めかぶとろろ
茗荷

無花果 胡麻クリームかけ
二種盛り合せ あしらい
焼物 造り

食事 香の物 梶

しらすとひじき炊き込み御飯

一種盛り
赤だし

デザート フルーツゼリー

デザート

桃のミルクプリン

御献立

前菜

波穂草 菊花 榆木浸し
糸賀喜
無花果 胡麻クリーム掛け
マイクロトマト
すんだ豆腐

生ハム
モツツアレラパール
旨だしそりー

本日のお造り
あしらい 土佐醤油
※ステーキには付きません

メイン
メインチヨイス

・黒毛和牛
・サーキロインステーキ
・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

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
玉蜀黍搗り流し
湯葉 ラレシ 振り柚子
あしらい 土佐醤油

冷製仕立て

焼物
貝柱のクロケット
もろ胡瓜 金山寺味噌
ライム
二種盛り

食事 香の物 梶
二種盛り
赤だし

グラマラッカ又
フルーツゼリー掛け

デザート

懐石 向日葵

御献立

先付

鰻山椒焼

かりもり 柑橘黄味酢

マイクロトマト

すんだ豆腐富

生ハム

モツツアレラバール

旨だしゼリー

吸物

冷製仕立て

玉蜀黍の搗り流し

鱈湯引き 振り柚子

造り

本鮪 おすすめ三種
あしらい 土佐醤油

煮物

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

焼物

黒毛和牛サーロインステーキ
ポン酢 生姜ダレ 西洋山葵

焼物

黒毛和牛出汁しゃぶしゃぶ
夏の彩り野菜
天然鮎塩焼き

造り

本日の作り
あしらい 土佐醤油

合肴

黒毛和牛出汁しゃぶしゃぶ
夏の彩り野菜
天然鮎塩焼き

吸物

冷製仕立て

玉蜀黍の搗り流し

湯葉 振り柚子

造り

天婦羅
天つゆ 岩塩

造り

黒毛和牛出汁しゃぶしゃぶ
夏の彩り野菜
天然鮎塩焼き

吸物

松茸 鰯 車海老
銀杏 三つ葉 酢橘

造り

おすすめ四種盛り合せ
あしらい 土佐醤油

煮物

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

前菜

波蘿草 菊花 檵木浸し
糸賀喜

先付

鰻山椒焼
かりもり 柑橘黄味酢
マイクロトマト

すんだ豆腐富

御献立

生ハム

モツツアレラバール
旨だしゼリー

にぎわいコース

懐石 雅

先付

鰻山椒焼
かりもり 柑橘黄味酢
マイクロトマト

すんだ豆腐富

生ハム

モツツアレラバール
旨だしゼリー

前菜

波蘿草 菊花 檵木浸し
糸賀喜

先付

鰻山椒焼
かりもり 柑橘黄味酢
マイクロトマト

香の物
止 梶

しらすとひじき釜炊き御飯
二種盛り
梅刻み
赤だし

デザート

グラマラツカ

デザート

本日のデザート