

◆水産月慶事コース お献立

九六八〇円

(税込)

前菜

一、温玉じゆん菜
美味出し ぶり柚子

一、バクライ

小角長芋

一、太刀魚南蛮漬

玉葱 セロリ パプリカ

一、蓮草と木ノ子浸し

一、小肌寿司

唐土真丈

とまと蜜煮

手長海老

椀

唐土すり流し

空也豆腐 岡ひじき

一文字パン 黒胡椒

造り

地物見そろい

芽物色々 山葵

焼物

鮎塩焼

丸十レモン煮

谷中生姜 たて酢

煮物

豚柔煮

冬瓜スープ煮

茄子とまと煮

食事

鯛飯

留椀

蛤の吸い物

香の物

盛り合せ

食後

小倉と白玉パンケーキ

黒みつ

※仕入等の都合により献立が若干替わる場合がございます。

◆水産月慶事コース お献立

一一一〇〇円

(税込)

前菜

一、温玉じゆん菜
美味出し ぶり柚子

一、バクライ

小角長芋

一、太刀魚南蛮漬

玉葱 セロリ パプリカ

一、蓮草と木ノ子浸し

一、小肌寿司

唐土真丈

とまと蜜煮

手長海老

椀

唐土すり流し

空也豆腐 岡ひじき

一文字パン 黒胡椒

造り

地物見そろい

芽物色々 山葵

煮物

豚柔煮

冬瓜スープ煮

茄子とまと煮

揚物

牛ひれ天婦羅

チーズ天婦羅

ズッキーニ天出し

食事

鯛飯

留椀

蛤の吸い物

香の物

盛り合せ

食後

レモンゼリー

メロン さくらんぼ

※仕入等の都合により献立が若干替わる場合がございます。

◆水産月慶事コース お献立

一四三〇〇円

(税込)

座付

うなぎ炭焼き

甘長油焼き

かんざり醤油 とろろ芋

前菜

一、稚鮎煮浸し

有馬山椒

一、バクライ

小角長芋

一、太刀魚南蛮漬

玉葱 セロリ パプリカ

一、蓮草と木ノ子浸し

いくら

一、小肌姫寿司

唐土真丈

アスパラ八幡巻

手長海老

とまと蜜煮

酢取り茗荷

椀替り

佐島の大栄螺

つぼ焼き 椎茸 三つ葉

造り

地物見そろい

芽物色々 山葵

進肴

竹しやぶで

落車海老 鯛

岩月 橙酢

強肴

国産牛ヒレ甘だれ焼

リンゴ パイン アスパラ

パプリカ 茶巾 玉子

食事

鯛飯

留椀

蛤の吸い物

香の物

盛り合せ

食後

レモンゼリー

メロン さくらんぼ

※仕入等の都合により献立が若干替わる場合がございます。