

卯月の御献立

前菜 一、 炙り筍

一、 螢烏賊の柚子味噌和へ

一、 天豆羹

一、 海老の八ツ橋

一、 焼白葱のマリネ

一、 鮓の昆布〆 唐墨和へ

椀物 一、 帆立真丈 葛仕立て

向付 一、 卯月の恵

強肴 一、 豊後牛のステーキ

温物 一、 甘鯛と冠地鶏のコンソメ煮

替鉢 一、 鱈の朴葉焼き

合肴 一、 いちご寄せ

食事 一、 湯布院米 香の物 赤出汁

甘味 一、 本日のデザート

料理長 測上 幸一



※食材の関係でメニューの変更がある場合がございます。

御座います。予め御了承下さいませ。