

葉月の御献立

前菜 一、 鰻巻

一、 茄子の利久餡掛け

一、 海老と鮎の焼浸し

一、 鬼灯トマトのワイン煮

一、 錦雲豚のスモーク

一、 アスパラと雲丹のゼリー寄せ

一、 煮鮑寿司

椀物 一、 鰻素麺

向付 一、 葉月の恵み

強肴 一、 豊後牛のステーキ

替鉢 一、 冬瓜のフカヒレジュレ掛け

温物 一、 焼香母酢麺

合肴 一、 無花果と鮑の黄味酢掛け

食事 一、 大分県産米 香の物 赤出汁

甘味 一、 本日のデザート

料理長 瀧上 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。

予め御了承下さいませ。

