

睦月の御献立

前菜 一、網笠柚子

一、霜花蓮根

一、梅花百合根

一、金柑蜜煮

一、湯布院サーモンの昆布巻き

一、栗きんとんの葛豆窩

一、湯布院サーモンの巻寿司

椀物 一、牡蠣の葛打ち

向付 一、睦月の恵み

強肴 一、豊後牛のステーキ

温物 一、鮑の柔らか煮

変鉢 一、楚蟹とフカヒレの玉蒸し

合肴 一、甘鯛の焼浸し

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 深上 幸一

※食材の関係でメニューの変更がある場合が御座います。

予め御了承下さいませ。

由布院温泉

楓の小冷
かえでの しょうじや