

弥生の御献立

- 前菜 一、 桜花長芋
- 一、 蛤の旨煮
- 一、 岩蛸の桜煮
- 一、 栗麩の落味噌焼
- 一、 タラの芽の天婦羅
- 一、 うるいと蟹の浸し
- 一、 桜鯛の笹寿司
- 椀物 一、 海老真丈
- 向付 一、 弥生の恵み
- 強肴 一、 豊後牛のステーキ
- 温物 一、 蛸の梅煮
- 変鉢 一、 筍の摺り流し
- 合肴 一、 螢烏賊の黄味酢味噌掛け
- 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。

