

文月の御献立

前菜一、 もろこし真丈

一、 鰐の南蛮漬け

一、 茄子の利久寄せ

一、 穴子寿司

一、 鮑の旨煮

一、 鰻巻

一、 オクラ田楽

椀物一、 枝豆豆腐 清汁仕立

向付一、 文月の恵み

強肴一、 豊後牛のステーキ

温物一、 海老真丈 銀飴掛け

変鉢一、 鱸と丸茄子の旨煮

合肴一、 無花果と生ハムの土佐酢ジュレ掛け

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

由布院温泉
楓の舎
かえで の しょうじや