

臯月 ミニ会席御献立

前菜

烏賊てっぱい 鯛粽寿司 自家製唐墨

穴子色彩揚げ 楓胡瓜諸味噌漬け

椀物

鯛潮汁 絹豆腐 瓢人参 かもじ葱 木の芽 露生姜

造り

鰹 伊佐木 季節のあしらえ

焼き物

春鱒遠山焼き 筍木の芽焼き 酢取り茗荷

蓋物

鯨筍 楓麩 赤蒟蒻 木の芽

御飯

茶蕎麦(温・冷) 和牛稻荷 ガリ

甘味

自家製羊羹 金平糖 楓洋菓子

※食材の仕入れ状況により内容が一部変更になる場合がございます