

「水蓮」お献立

九、九〇〇円

先付 勾玉豆腐 旨出汁ゼリー

前菜 のらぼう粉鯉和え、菜花芥子浸し

ぜんまい田舎煮、白和え

落の薑田楽、百合根梅ノ尾煮

あまご南蛮漬け、パプリカ甘酢漬け

花びら百合根

椀物 うす葛仕立て 柚子胡椒

筍と若布揚げ真薯、椎茸、舞茸

短冊人参、花びら麩、散し三つ葉

造り 川魚昆布締め二種

サーモン

あしらい一式

温物 玉地すーぶ蒸し 餡かけ

百合根、筍、勾玉豆腐、落の薑

焼物 特選黒毛和牛炭火烧と山女魚塩焼き

または

特選黒毛和牛朴葉焼と山女魚唐揚げ

甘酢餡かけ

揚物 じゃが芋大葉巻き、庄内朝葱、舞茸

止肴 生姜酢和え

白魚南蛮漬け、大根、胡瓜、人参

若布、グレープフルーツ

食事 ちらし蒸し寿司、汁

鰻、甘露椎茸、酢蓮根、筍薄衣揚げ

土筆、錦糸玉子、絹さや、山葵、がり

水物 れもんゼリー

苺、オレンジ、マンゴー、バナナ

黒豆、丸十、セルフィーユ

バニラアイス 黒蜜かけ

求肥、きな粉、八朔、ふき糖、小豆餡

甘味 おやしき

仕入れの状況により献立内容が変更する場合がございます
価格は税込込みです。別途奉仕料を10%頂戴いたします。

令和五年三月一日更新