

季節のたより

さくら懐石

御 献 立

旬 菜

- ・ 干貝柱 菜種 浸し 揚スルメ
- ・ イクラ醤油漬 桜豆腐
- ・ 山葵旨ゼリー セルフイーユ
- ・ カリフラワー 焼椎茸 アスパラ
- ・ 苺白掛け ベルローズ
- ・ 碓井豆摺り流し 花卉百合根
- ・ 穴子小袖寿司 海老変わり揚
- ・ 厚焼玉子 一寸豆蜜煮

吸 物

- 金目鯛葛打ち 蓬麩 干椎茸
- 桜人参 つる菜 柚子

造 り

- ・ 鯛松笠サラダ仕立て
- ・ なだ万ドレッシング
- ・ 鰹ニンニク醤油焼
- ・ 辛味大根 醤油フレーク 葱

煮 物

- ・ 道明寺蒸し
- ・ 煮穴子 百合根 ペコ玉
- ・ 青き海苔餡掛け 露生姜

焼 物

- ・ 鰯桜焼
- ・ 京都なだ万とんかつ名物
- ・ 豚角煮カツ
- ・ 酢取茗荷

御 飯

- ※お好みのお食事をお選び下さい
- ・ 黒毛和牛 キャベツ
- ・ 玉葱 人参釜炊き御飯
- ★桜海老釜炊き御飯 三つ葉

差額税サ込 二、〇〇〇円にて

香の物  
止 椀

- ・ 二種盛
- ・ 赤だし

デザート

- ※お好みのデザートをお選び下さい
- ・ 桜ロールケーキ
- ・ グラマラッカ