

いろいろ膳 (平日のみ)

御献立

先付

スープ蒸し
京壬生菜 京あげ煮浸し

木耳 糸賀菫

メイン

小鉢

しらす 青椒山椒煮
浅利 新若布 胡瓜

辛子酢味噌和え
うぐいす豆富

旨出しゼリー とびこ
芹胡麻和え

造り

鮪山かけ
叩き長芋

海苔 胡麻

焼物

サーモン落味噌焼
こんにゃく
うど梅酢漬

食事

香の物

赤だし

桜海老 筍炊き込み御飯
一種盛り
生海苔 厚揚げ

デザート
マンゴープリン

茶寮膳

御献立

先付

スープ蒸し

京壬生 京あげ菜煮浸し
木耳 糸賀菫

造り

本日のお造り
あしらい 土佐醤油
※ステーキには付きません

メイン

メインチヨイス
・サーロインステーキ
・鰻ひつまぶし
・旬のお魚西京焼

彩りサラダ

トマト 胡瓜
オニオンチップ
スプラウト

食事

香の物

止 椀

桜海老 筍炊き込み御飯
※ステーキは白ご飯
二種盛り
赤だし
※ひつまぶしはお出しにて対応

デザート

マンゴープリン

ミニ懐石

御献立

先付

うぐいす豆富

旨ゼリー とび子
螢鳥賊 新若芽 胡瓜
辛子酢味噌和え
京壬生菜 京あげ煮浸し
木耳 糸賀菫

椀

新玉葱すりながし
名古屋コーチンつみれ 桜麩
こごみ 柚子胡椒

造り

鮪 鱈 鯛
あしらい 土佐醤油

焼物

絹姫サーモン牛酪焼
ホワイトアスパラソース
オレンジ
京生麩田楽 トマト
新じゃが ウド梅酢漬
蚕豆艶煮

煮物

あいなめおろし煮
小芋 厚揚げ エリンギ
芹 人参
ふきのとうパウダー

食事

香の物

止 椀

桜海老 筍炊き込み御飯
京三つ葉
二種盛り
赤だし 生海苔 葱 厚揚げ

デザート

グラマラッカ

フルーツゼリー掛け
又は

懐石 初桜

御献立

先付

墨鳥賊 車海老
うるい わらび 新若芽
土佐酢ゼリー
花卉百合根

椀

新玉葱すりながし
蛤 ごとみ 桜麩
柚子胡椒

造り

鮪 あいなめ焼霜
絹姫サーモン
あしらい 土佐醤油

煮物

蟹ひりゆうず
鹿尾菜 人参 牛蒡
九条葱 木耳 菜の花

焼八寸

和牛ふき味噌焼
蚕豆艶煮
螢鳥賊酢味噌和え
うど梅酢漬
京壬生菜煮浸し
生麩田楽 花山葵留漬

食事

桜海老 筍釜炊き御飯
京三つ葉
二種盛り
赤だし

デザート

季節物

ステーキ懐石

先付

うぐいす豆腐
旨ゼリー とび子
螢鳥賊 新若芽 胡瓜
辛子酢味噌和え
京壬生菜 京あげ煮浸し
木耳 糸賀菫

椀

新玉葱すりながし
名古屋コーチンつみれ 桜麩
ごとみ 柚子胡椒

造り

鮪 鱈 鯛
あしらい 土佐醤油

煮物

あいなめおろし煮
小芋 厚揚げ エリンギ
芹 人参
ふきのとうパウダー

メイン

黒毛和牛
サーロインステーキ
添え野菜
生姜ダレ 卸しボン酢
西洋山葵
彩りサラダ
ドレッシング

食事

桜海老 筍炊き込み御飯
京三つ葉
二種盛り
赤だし 生海苔 葱 厚揚げ

デザート

グラマラッカ
又は
フルーツゼリー掛け

四季膳 (土日祝日のみ)

先付

スープ蒸し
京壬生菜 京あげ煮浸し
木耳 糸賀菫

メイン

小鉢
しらす 青椒山椒煮
浅利 新若布 胡瓜
辛子酢味噌和え
うぐいす豆腐
旨出しゼリー とびこ
芹胡麻和え

造り

本日のお造り

サラダ

彩りサラダ
ドレッシング

焼物

サーモン露味噌焼
こんにゃく
うど梅酢漬

食事

桜海老 筍炊き込み御飯
香の物 一種盛り
赤だし 生海苔 厚揚げ

デザート

マンゴープリン