

いろどり膳
御献立

先付

南瓜葛豆腐

むかごクリーム
かぼちゃ種 セルフイーユ
旨だし

メイン
造り

間八焼霜サラダ仕立て

大葉 紅蓼 レタス
トレビス おろし大根
わさびドレッシング

焼物

目鯛西京漬

里芋玄米粉揚げ
玉子チーズ 大根酢漬
苜蓿草 小柱 京あげ煮浸し

小鉢

糸削り

スモークサーモン
赤玉葱の白和え
牛時雨煮

蒸物

スープ蒸し

百合根 海老 銀杏 焼板
蕪雲飴

食事
香の物
止 椀

蓮根と茸の炊き込み御飯
一種盛り 白菜壬生菜漬
赤だし 角麩 なめこ
京三つ葉

デザート

洋梨のムース

茶寮膳
御献立

先付

南瓜葛豆腐

むかごクリーム
かぼちゃ種 セルフイーユ
旨だし
スープ蒸し
百合根 海老 銀杏 焼板
蕪雲飴

蒸し物

造り

鮪 湯葉

あしらい 土佐醤油
※メインがステーキの際は
ご用意がございません

メイン

メインチョイス
・サーロインステーキ
・鰻ひつまぶし
・旬のお魚西京漬

サラダ

レタス トレビス 水菜
大根 ミニトマト 胡瓜
オニオンフライ
ドレッシング

食事
香の物
止 椀

蓮根と茸の炊き込み御飯
二種盛り
赤だし
※ひつまぶしはお出しにて対応

デザート

洋梨のムース

ミニ懐石
御献立

旬菜

越の鶏玉締

素王卵 苜蓿草 黄ニラ
かきのもと 粉山椒
てっぱい

切干大根辛子巻

帆立 アスパラ あられ独活
甘海老タルタル アボカド
ます寿し いくら

黒崎茶豆腐 旨だし

吸物

船凍寿留女鳥賊と海老のしんじょ
すだれ麩 水引人参
小青梗菜 柚子

造り

鮪角造り 間八
あしらい 土佐醤油

焼物

豚角煮シナモン炙り
胡桃と林檎のソース
煮玉子
青唐辛子

目鯛西京焼
大根酢漬 焼目栗 揚げ稻穂

蒸物

スープ蒸し
百合根 海老 銀杏 焼板
蕪雲飴

食事
香の物
止 椀

蓮根と茸の炊き込み御飯
二種盛り
赤だし 角麩 なめこ
グラマラッカ

デザート

又
フルーツゼリー掛け

北陸四県フェアコース
御献立

旬菜

越の鶏玉締
素王卵 菠薐草 黄ニラ
かきのもと 粉山椒
てっぱい

切干大根辛子巻

帆立 アスパラ あられ独活

甘海老タルタル

生雲丹 アボカド

ます寿し

いくら

黒崎茶豆豆腐

旨だし

船凍寿留女烏賊と海老のしんじょ

すだれ麩 水引人參

小青梗菜 柚子

ふくいサーモンサラダ仕立

玉子素麺

ルビーグレープフルーツ

もろ胡瓜 茗荷

ホワイトセロリ でっかいしめじ

レッドソレル ピンクベッパ

蕪ドレッシング

加賀蓮根はす蒸し

銀杏 蟹身 湯葉餡 山葵

とやまホーク角煮シナモン炙り

胡桃と林檎のソース

素王の煮玉子

甘長唐辛子

蒸しパン

角煮 甜面醬

サラグ菜 松の実

富富富の釜炊御飯

大野里芋おやき

なだ万極上一番摘のり

焼鯖雲和え 花びら丈

赤蕪 吉川なす漬

ひやくまん穀味噌

角麩 とのさましいたけ

ミルクジェラート

アロニエベリージャム

おけさ柿

デザート

香の物
止 椀

食事

焼物

煮物

造り

吸物

※仕入れの都合により献立内容が
変更になる場合がございます。
予めご了承下さいませ。