

# 水無月のお品書き

一、食前酒 花巻産 りんごワイン

一、先付 海老とポルチーニ茸の

冷し茶碗蒸し

一、前菜 蓴菜、豆乳蒟蒻

蕨お浸し生雲丹

白金豚塩豚 ホワイトアスパラ

ヨーグルトソース

三陸蒸しホヤポン酢ジュレ

一、椀 牡丹油目 鶯豆腐 丸椎茸

ズッキーニ素麺仕立て

一、造里 本鮪他本日のおすすりめ色々

一、強肴 前沢牛の肉巻きロースト

玉葱ソース

一、お口直し 青梅シャーベット

一、焼き物 野田村 荒海帆立貝焼き

一、温物 鮑と冬瓜の炊き合わせ

一、食事 しらすと

焼きアスパラガスのご飯

一、香の物 季節の野菜色々

一、止め椀 味噌汁 焼茄子 オクラ

モロヘイヤ

一、デザート 桃とライチのムース

食材の関係で内容が変わる場合がございます

鉛温泉・心の刻 十二月

料理長 下川原 政春

総料理長 照井 享悦