

葉月のお品書き

一、食前酒 花巻産 季節のおすすめ

一、先付 みずと

がごめ昆布の生姜風味

一、前菜 海老・平貝・アボカド和え

鰻煮凍り

南部鶏西京漬け炙り焼

海月胡瓜巻き

揚げとうもろこし大葉塩

一、椀物 三陸磯仕立て

一、造里 本鮪と本日のおすすめ色々

一、強肴 前沢牛のしゃぶしゃぶ醤油味

山芋とろろたれ

一、お口直し 青梅シャーベット

一、焼き物 吉次と夏野菜の焼き物

粒マスタードソース

一、温物 ふかひれと夕顔のあんかけ

一、食事 蛸飯

一、香の物 季節の野菜色々

一、止め椀 白金豚山菜汁

一、デザート ずんだあんみつ

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