

霜月のお品書き

一、食前酒 季節のおすすめ

一、先付 白菜とあん肝寄せ

一、前菜 白金豚ウインナー、ベーコン

クリームポテト焼

帆立烏賊オニオンソースがけ

アボカド梶木山かけ

スモークサーモン錦紙巻

さつま芋茶巾絞り

一、椀物 白い根菜豆乳仕立て

一、造里 本日のおすすめ色々

一、強肴 前沢牛温しゃぶ胡麻味噌がけ

一、焼物 黒むつの柚子香蒸し焼き

一、温物 秋の飛龍頭

一、食事 蟹飯

一、香の物 季節の野菜色々

一、止め椀 蓮根すり流し かき玉汁

一、デザート 塩バニラプリン

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