

## 如月のお品書き

一、食前酒 季節のおすすめ

一、先付 寒じめほうれん草と  
真鱈子寄せ 胡麻酢

一、前菜 蛤酒蒸し貝焼き  
ソフトシュリンプ

トマトソースがけ  
筍皮盛り

筍白金豚巻  
こごみ梅肉ジュレ  
スモークサーモン金紙巻

一、椀物 三陸早採り若布 磯仕立て

一、造里 本鮪他本日のおすすめ色々

一、強肴 前沢牛のロースト  
黒にんにく味噌添え

一、焼物 白身魚焼きの浅利スープ煮

一、温物 百合根まんじゅう

一、食事 南部鶏と蓮根の炊き込みご飯

一、香の物 季節の野菜色々

一、止め椀 山菜納豆汁

一、デザート 苺のヴェリーヌ

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