

長月のお品書き

一、食前酒 季節のおすすめ

一、先付 柿と梨の胡桃餡仕立て

一、前菜 焼き茄子蓮根豆腐

とろろ野菜がけ

鯛昆布メ沢庵和え

枝豆お浸し

アスパラしらす春巻き風

ズッキーニ生ハムチーズ巻き

一、お椀 鯛つみれ 野田塩仕立て

焼まつも

一、造里 本日のおすすめ色々

一、強肴 前沢牛のロースト

花巻産パプリカ添え

一、焼物 銀たら朴葉焼き

一、温物 さつま芋饅頭 べっ甲あん

一、食事 栗御飯

一、香の物 季節の野菜色々

一、止め椀 雑穀 ほうれん草 ひつつみ汁

一、デザート ピスタチオプリン

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