

## 文月のお品書き

一、食前酒 お勧めの果実酒

一、先付 トマトのムース夏野菜色々  
コンソメジュレ

一、前菜 みず ミズコブ糸南瓜お浸し  
ほうずき枝豆蟹真丈  
鰻煮凍り白瓜真砂和え  
炙り活蛸  
アボカド白金豚グラタン風

一、お椀 ほや 蒸し雲丹  
三陸磯仕立て

一、造里 本鮪 他本日のおすすりめ色々

一、強肴 前沢牛の焼しゃぶ仕立  
花巻産アスパラガス  
ブルーベリーソース

一、温物 鱸南瓜蒸し 銀あん

一、酢の物 冬瓜 帆立 胡瓜  
栗麩 吸酢

一、食事 玉蜀黍御飯

一、香の物 季節の野菜色々

一、止め椀 味噌汁 焼き茄子  
湯葉こんにゃく

一、デザート 桃のロゼワイン  
コンポートジュレ

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