

卯月のお品書き

一、食前酒 季節の食前酒

一、先付 桜ますと生湯葉のマリネ

一、前菜 平貝蟹 春の山菜

美味ジュレがけ

焼天豆 鶏つくね 桜海老 玉子
鱈ふきみそ焼

一、椀物 鯛焼霜 蓬麩 桜大根

一、造里 本鮪他本日のおすすりめ色々

一、強肴 前沢牛の温しゃぶ
サラダ仕立て

マスタードドレッシング

一、焼物 はたとキャベツの
白ワイン蒸し焼き

一、温物 新じゃが豆腐の揚げ出し

一、食事 蒸し雲丹の炊き込み御飯

一、香の物 季節の野菜色々

一、止め椀 三陸めかぶ 若布汁

一、デザート 抹茶チーズプリン

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