

如月のお品書き

一、食前酒 季節のおすすめ

一、先付 河豚白子寄せ 浅月

ポン酢

一、前菜 炙り牛 筍の洋風木の芽和え

八幡平サーモン甘酒麴漬

蛤菜花貝盛り 焼鰯大根

一、椀物 三陸焼まつもと

海鮮の白菜すり流し

一、造里 本鮪と本日のおすすめ色々

一、強肴 前沢牛の赤ワイン風味

一、お口直し

一、焼物 鰯の焼物 香味醤油仕立て

一、温物 凍み豆腐と海老真丈の博多煮

一、食事 鯛と十八穀米の炊き込み御飯

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 抹茶ティラミス

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