

霜月のお品書き

- 一、食前酒 季節のおすすめ
- 一、先付 南瓜ムース
- 一、前菜 海老馬鈴薯焼き
秋刀魚 あみ茸霰和え
枝豆岩石真丈
牛乳胡麻豆腐 湯葉
鴨焼葱巻き
- 一、椀物 菊花帆立 粟麩 松茸
- 一、造里 本鮪と本日のおすすめ色々
- 一、強肴 前沢牛のロースト 野菜色々
- 一、お口直し 柿のシャーベット
- 一、焼物 甘鯛野田塩焼き
- 一、温物 白金豚入り二子里芋饅頭
- 一、食事 香茸の炊き込み御飯
- 一、香の物 季節の野菜色々
- 一、止め椀 とろろ饅頭
- 一、デザート モンブランプリン

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