

長月のお品書き

- 一、食前酒 季節のおすすめ
- 一、先付 牛蒡のムース
- 一、前菜 鰻白焼 梅肉和え
水雲・オクラ長芋寄せ
夏野菜冷やしジュレかけ
炭火焼鶏肉チーズ焼
無花果・胡麻豆腐
わさびヨーグルトソース
- 一、椀物 油目葛打ち 赤しそ麩 若布素麺
- 一、造里 本鮪と本日のおすすめ色々
- 一、強肴 胡四の牛王の温しゃぶ
サラダ仕立て
- 一、お口直し トマト風味ドレッシング
無花果シャーベット
- 一、焼物 帆立黄身素焼き
とうもろこしソース
- 一、温物 金目鯛 蓮根蒸し
- 一、食事 蛸飯
- 一、香の物 季節の野菜色々
- 一、止め椀 なめこ めかぶの味噌汁
- 一、デザート 抹茶チーズプリン

季節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