

夕餉

八八〇〇円

臯月

(老の前菜)

真鱈の酢締め湯葉巻き

(貳の前菜)

車海老とスナップエンドウの白和え

(参の前菜)

北海道産帆立貝柱と新じゃが芋

(四の前菜)

たらば蟹包み蒸し 鹿児島黒酢ポン酢

(グラニテ)

日向夏グラニテ

(お肉)

牛タン羅臼昆布柔ら煮込み

ご飯

山形県産はえぬぎ

お櫃よりお好きだけ

漬物

自家製糠漬け三種

お味噌汁

仙台八丁味噌赤だし・なめこ

肉そぼろ

北海道産生醤油・徳島県産和三盆・  
国産生姜 お代わりお好きだけ

(甘味)

びわムース

お茶



夕餉

一一〇〇〇円

臯月

(老の前菜)

真鱈の酢締め湯葉巻き

(貳の前菜)

車海老とスナップエンドウの白和え

(参の前菜)

北海道産帆立貝柱と新じゃが芋

(四の前菜)

たらば蟹包み蒸し 鹿児島黒酢ポン酢

(お魚)

まながつお 蛤の酒蒸し

(グラニテ)

日向夏グラニテ

(お肉)

「黒毛和牛」炙り焼き 新生姜 羅臼昆布醤油

ご飯

山形県産はえぬぎ

お櫃よりお好きだけ

漬物

自家製糠漬け三種

お味噌汁

仙台八丁味噌赤だし・なめこ

肉そぼろ

北海道産生醤油・徳島県産和三盆・  
国産生姜 お代わりお好きだけ

(甘味)

びわムース

お茶

