

夕餉

九九〇〇

文月

(壹の前菜)

かわはぎ昆布締め 肝醬油

(貳の前菜)

生雲丹 三輪素麺

(参の前菜)

車海老 枝豆すり流し

(四の前菜)

鰻羅白たまり醬油焼き 和田久鯉出汁リゾット 黒七味

(グラニテ)

梅酒グラニテ

(お肉)※一品お選びください。

・薩摩軍鶏塩麴炙り焼き 塩糀柚子ヴィネグレット

・北海道産羊炙り焼き 黒酢ポン酢

・牛タン有機赤みそ炙り焼き

ご飯 山形県産はえぬき

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

肉そぼろ 北海道産生醬油・徳島県産和三盆・

国産生姜 お代わりお好きだけ

桃 ミルクアイス

お茶

夕餉

一二一〇〇

文月

(壹の前菜)

かわはぎ昆布締め 肝醬油

(貳の前菜)

生雲丹 三輪素麺

(参の前菜)

車海老 枝豆すり流し

(四の前菜)

鰻羅白たまり醬油焼き 和田久鯉出汁リゾット 黒七味

(魚)

ひらまさ 赤紫蘇赤酢ヴィネグレット

(グラニテ)

梅酒グラニテ

(お肉)

黒毛和牛サーロイン墨塩焼き ネラの黄身醬油

ご飯 山形県産はえぬき

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

肉そぼろ 北海道産生醬油・徳島県産和三盆・

国産生姜 お代わりお好きだけ

桃 ミルクアイス

お茶



(壹の前菜)

かわはぎ昆布締め 鮑 かわはぎ肝醬油

(貳の前菜)

生雲丹 三輪素麵

(参の前菜)

車海老 枝豆すり流し

(四の前菜)

鰻羅白たまり醬油焼き 和田久鯉出汁リゾット 黒七味

(伍の前菜)

ずわいかに信州24割糀味噌焼き

(魚)

平すずき 赤紫蘇赤酢ヴィネグレット

(グラニテ)

梅酒グラニテ

(お肉)

黒毛和牛サーロイン墨塩焼き ネラの黄身醬油

ご飯

山形県産はえぬき

お櫃よりお好きなもの

漬物

自家製糠漬け三種

お味噌汁

仙台八丁味噌赤だし

肉そぼろ

北海道産生醬油・徳島県産和三盆・

国産生姜 お代わりお好きなもの

(甘味 お茶)

桃 ミルクアイス

小菓子三種

