



三月 吹き寄せコース

箸割

帆立貝柱昆布締と
うるいの生姜味噌和え
桜海老とセロリの霰揚げ

造里

真鯛の刺身
大根 紫蘇 生山葵 土佐醤油

煮物

豚ばら肉、厚揚げと筍の炊いたん
落

冷鉢

冷やし素麺
菜の花ジエノベーゼ仕立て
釜揚げしらす すり胡麻 蓮根煎餅



揚げ物

桜鱈のパイ包み焼き
山葵味噌 法連草
和風ホワイトソース

留椀

赤だし汁
新玉葱 三つ葉

食事

山葵味噌のおにぎり

甘味

苺のパウンドケーキ

※食材は仕入れ状況により多少の変更がある場合がございます。