



五月 吹き寄せコース

前菜三種盛

新じゃがいもと茹蛸の鰹オイル和え
スナップエンドウと桜海老の胡麻和え
合鴨無花果巻

造り

真鯛のそぎ造り 鮭の湯霜造り
大根剣 山葵 紫蘇 土佐醤油

煮物

豚バラ西京煮
道明寺麩 叩きおくら

冷鉢

初夏の野菜のサラダ仕立て、
梅ドレッシング
新玉葱 茗荷 カシューナッツ
紫蘇 ばらこ



揚げ物

天ぷら盛り合わせ
竹の子 高野豆腐
ちくわ しし唐



食事

うどん味噌と湯葉のおにぎり

汁物

合わせ味噌
京揚げ 青葱

甘味

レモンのパウンドケーキ



※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。



鎗矢まつ井