

二〇二四年五月

お祝い懷石「寿」

旬 彩

季節の胡麻豆腐

ズワイ蟹ほぐし 美味出汁餡

北海たこスモーク

サラダオニオン セロリ浅漬け

御 椀

じゃがいも摺り流し

めばる唐揚げ

敷小玉ねぎ アスパラ 黒胡椒

向 附

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

家喜物

小鯛二色焼き(雲丹・胡麻)

黒豆金箔飾り 酢取り野菜

合 肴

鰻南蛮漬け

彩り野菜 セルフイーユ

煮 物

炊き合わせ

百合根饅頭揚げ

鶏吉野煮 筍 葱

御食事

赤飯

香の物 留椀

デザート

フルーツ盛り合わせ

甘味

料理内容が変更になる場合がございます。

日本料理 芝桜 料理長 畑中 英希

二〇二四年五月

お祝い懷石「縁」

旬彩

海の幸と松前漬け

つぶ貝 車海老 帆立 いくら

刻み穴子 茄子オランダ煮

おろし大和芋 山葵

御椀

じゃがいも摺り流し

めばる唐揚げ

敷小玉ねぎ アスパラ 黒胡椒

向附

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

家喜物

小鯛二色焼き(雲丹・胡麻)

黒豆金箔飾り 酢取り野菜

合肴

金目鯛と水茄子の塩昆布和え

刻み大葉 白胡麻

煮物

炊き合わせ

百合根饅頭揚げ

鶏吉野煮 筍 葱

御食事

赤飯

香の物 留椀

デザート

フルーツ盛り合わせ

甘味

料理内容が変更になる場合がございます。

日本料理 芝桜 料理長 畑中 英希

二〇二四年五月

お祝い懷石「幸」

旬 彩

芯取菜のお浸し ズワイ蟹ほぐし身
長芋磯部揚げ

つぶ貝と白瓜昆布押し 生海苔和え
手鞠寿司
味噌漬けチーズ

向 附

三種盛り合わせ 妻野菜一式 山葵

家喜物

小鯛二色焼き（雲丹・胡麻）
黒豆金箔飾り 酢取り野菜

合 肴

金目鯛と水茄子の塩昆布和え
刻み大葉 白胡麻

小 鍋

知床鶏のすき煮仕立て
知床鶏 白菜 長葱 水菜 椎茸 豆腐

御食事

赤飯
香の物 留椀

デザート

フルーツ盛り合わせ 甘味

料理内容が変更になる場合がございます。
日本料理 芝桜 料理長 畑中 英希

二〇二四年五月

お祝い懐石「慶」

旬彩

芯取菜のお浸し ズワイ蟹ほぐし身
長芋磯部揚げ
つぶ貝と白瓜昆布押し 生海苔和え
手鞠寿司
味噌漬けチーズ

御椀

じゃがいも摺り流し
めばる唐揚げ
敷小玉ねぎ アスパラ 黒胡椒

向附

三種盛り合わせ 妻野菜一式 山葵

煮物

炊き合わせ
百合根饅頭揚げ 鶏吉野煮 筍 葱

家喜物

小鯛二色焼き（雲丹・胡麻）
黒豆金箔飾り 酢取り野菜

強肴

和牛サーロイン
彩りサラダ 胡麻ドレッシング
割り醤油 山葵 おろしポン酢

御食事

赤飯
香の物 留椀

デザート

フルーツ盛り合わせ
甘味

料理内容が変更になる場合がございます。
日本料理 芝桜 料理長 畑中 英希