

二〇二四年五月

懷石料理「桜」

旬彩

桜胡麻豆腐 桜えび 美味出汁飴
蜆烏賊沖漬け 白おろし

向附

二種盛り合わせ
妻野菜一式 山葵

焼八寸

鱈路味噌焼き
出汁巻き玉子
筍木の芽味噌田楽
袱紗焼き
そら豆新引き揚げ
三色団子
紅白はじかみ

煮物

炊き合わせ
筍饅頭 大根
桜麩 青味野菜

御食事

野沢菜ちりめん御飯
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

釧路和商市場発祥

勝手井をめぐる道東の旅

酒肴 グリーンアスパラ

チーズ工房NEEDSさんの味噌漬けチーズがけ

厚岸産 浜茹で北海シマエビ

釧路柿田商店さんより

ししやも薄衣揚げ食べ比べ

椀替

厚岸あさりえもんの酒蒸し

幕別町横山農園さんから越冬ねぎ

たけのこ 路

焼物

炉端焼き風

厚岸産 鰯みりん干し

姫ほっけ一夜干し つぶ貝焼き

幕別町横山農園さんの春堀り長芋磯部揚げ

和田牛蒡唐揚げ煮

煮物

幕別町忠類

百合根まんじゅう揚げ

知床鶏吉野煮 丸なすオランダ煮

食事

釧路和商市場さとむらさん発祥勝手井

厚岸産花咲ガニ鉄砲汁

料理内容が変更になる場合がございます。

和食料理長 竹内 康二

二〇二四年五月

懷石料理「香月」

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

焼物 鱸若狭焼

蓬麩田楽

山桃密煮 茗荷甘酢漬け

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 南魚沼産コシヒカリ ちりめん山椒

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

懷石料理「佳蔵」

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

合肴

鱧南蛮漬け
彩り野菜 セルフィーユ

炭火焼

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

刻み穴子御飯
茗荷 白胡麻 青葱
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