

二〇二四年五月

懐石料理「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