

二〇一九年十一月一日〜十一月三十日まで
懐石料理「桜」

旬菜 甘湯葉寄せ 胡麻醤油 山葵

海月酢 ほぐし鶏 椎茸

青菜菊花浸し

御椀 蓮根摺り流し

サーモン 茸 牛蒡 葱

造り お造り盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物 鰯紅葉焼き

鶏松風 酢取り茗荷 お多福豆

合肴 文化揚げ

青唐 赤おろし 煎り出汁

煮物 大根含め煮

里芋 豚角煮 青味野菜 芥子餡

食事 南魚沼産コシヒカリ 山椒ちりめん

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 竹内 康二