

二〇十九年十二月二十八日

二〇二〇年一月三十一日

記念日お祝いメニュー

旬菜 青菜浸し 白魚 揚げ玉

松前漬け

伊勢海老ネーズ和え

御椀 聖護院蕪摺り流し

鱈白扇揚げ 白木耳 青味野菜 振り柚子

向附 お造り盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物 まながつお幽庵焼き

帆立南蛮漬け 酢取り茗荷

合肴 甘鯛竜田揚げ

野菜一種 レモン

温物 鮫鱈湯葉蒸し 筍 青葱 クコの実

加減酢餡 赤おろし

食事 焼き鰯混ぜご飯

香の物 味噌椀

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