

二〇二〇年二月

記念日お祝いメニュー

旬菜 青菜浸し 釜揚げしらす

養老豆腐 車海老 山葵

助子生姜煮

椀替り 鯽小鍋仕立て

芹 結び白滝 豆腐 刻み柚子

向附 お造り盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物 きんき幽庵焼き

袱紗焼き 酢取り茗荷

合肴 天ぷら

ズワイ蟹 蛤 野菜 おろし 天出汁

温物 鮫鱈玉地蒸し 湯葉 筍 落

美味出汁 木の芽

食事 焼き穴子御飯 仁淀川山椒 錦糸玉子

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