

二〇二二年一月

懐石料理「葵」

旬菜 酒粕豆腐

ズワイ蟹 山葵 美味出汁餡

炙り帆立

野菜南蛮酢 すだれ麩オランダ煮 セルフイーユ

数の子 糸賀喜

御椀 白味噌仕立て

蓮根饅頭そぼろ射込み

露 梅麩 溶き芥子

向附 三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物 甘鯛若狭焼き

海老けんちん焼き 酢取り茗荷

蝦夷鮑ココット焼き

椎茸 ミニトマト ガーリックバター

煮物 白扇揚げ

大根含め煮 筍 浅蛸餡 梅麩

御食事 御飯

豚角煮

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