

二〇二二年一月

懐石料理「香月」

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

煮物 甘鯛酒蒸し

聖護院大根 筍 大黒本しめじ

青味野菜 柚子

炭火焼 和牛サーロイン 焼き野菜一式

和風ステーキソース ポン酢 赤おろし 青葱

御食事 イクラ サーモン

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