

二〇二二年一月

懐石料理「桜」

先附 酒粕豆腐

路当座煮 美味出汁餡

青菜浸し さくらえび

温物 スープ蒸し

鶏治部煮 粟麩オランダ煮

山葵 青葱

向附 二種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物 鱈幽庵焼き

酢取り茗荷

つぶ貝コックト焼き

椎茸 生海苔

セミドライトマト 有馬山椒

煮物 百合根まんじゅう

海老 敷大根 彩り野菜

山葵 鼈甲餡

御食事 刻み穴子飯

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

二〇二二年一月

懐石料理「桐」

旬菜 鯛の子旨煮

酒粕豆腐

路当座煮 美味出汁餡

青菜浸し さくらえび

御椀 白味噌仕立て

蓮根饅頭そぼろ射込み

路 梅麩 溶き芥子

向附 三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物 鰯山椒焼き

鶏松風 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 刻み穴子飯

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

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

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