

二〇二二年一月

お祝い懐石料理「寿」

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

鯖幽庵焼き

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

赤飯 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

お祝い懐石料理「縁」

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

家喜物

小鯛二色焼き(雲丹・胡麻)

黒豆金箔飾り 酢取り野菜

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

赤飯 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

お祝い懐石料理「慶」

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

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

家喜物

小鯛二色焼き(雲丹・胡麻)

黒豆金箔飾り 酢取り野菜

煮 物

百合根まんじゅう

海老 敷大根 彩り野菜

山葵 鱈甲餡

御食事

赤飯 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