

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

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 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

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