

二〇二二年二月

お祝い懐石料理「寿」

先附 黒胡麻豆腐

車海老 鮑オランダ煮 路当座煮

青味野菜チーズまぶし 路味噌

御椀 白味噌風味の碓井摺り流し

蓮根饅頭そぼろ射込み

溶き芥子

向附 三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物 鰯幽庵焼き

酢取り茗荷

コソット焼き

赤鶏焼き 白葱

椎茸 白菜ソース 振り黄柚子 七味唐辛子

煮物 甘鯛唐揚げ

筍 揚げ里芋

青味野菜 織茗荷 利休だし

御食事 赤飯 香の物 留椀

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

二〇二二年二月

お祝い懐石料理「縁」

先附 黒胡麻豆腐

車海老 鮑オランダ煮 路当座煮

青味野菜チーズまぶし 路味噌

御椀 白味噌風味の碓井摺り流し

蓮根饅頭そぼろ射込み

溶き芥子

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 甘鯛唐揚げ

筍 揚げ里芋

青味野菜 織茗荷 利休だし

御食事 赤飯 香の物 留椀

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

二〇二二年二月

お祝い懐石料理「幸」

旬菜

焼き目河豚昆布メ

鮫肝ソーズ 赤おろしポン酢 青葱

チーズ白和え

根三つ葉 生ハム クコの実

鯛の子時雨煮

御椀

丸絵ちり蒸し

白玉 揚げ慈姑 豆腐 白髪ねぎ 寒メ波稜草

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

筍と独活の玉メ

和牛サーロイン吉野煮 菜の花 仁淀川山椒

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