

懐石料理「月」

旬彩

季節の胡麻豆腐

ズワイ蟹ほぐし 美味出汗餡

北海たこスモーク

サラグオニオン セロリ浅漬け

御椀

じゃがいも摺り流し

めばる唐揚げ

敷小玉ねぎ アスパラ 黒胡椒

向附

三種盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物

鱈山椒焼き

蓬麩田楽

山桃密煮 茗荷甘酢漬け

合肴

鱧南蛮漬け

彩り野菜 セルフイーユ

煮物

炊き合わせ

百合根饅頭揚げ

鶏吉野煮 筍 葱

御食事

生姜としらすの炊き込み御飯

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 畑中 英希