

様

卯月のお品書き

- 一、前菜
 - のし車海老 味噌漬玉子 鶏巻き
 - さごし南蛮漬 法連草豆腐
 - たたきごぼう白和えクリーム
 - 小松菜としめじお浸し 唐墨
 - トマト蜜煮ヨモギ団子
- 一、造里
 - 本鮪
- 一、椀物
 - 白湯スープ 地鶏しゃも団子
 - 筍 九条葱
- 一、強肴
 - 早池峰三元豚溶岩蒸し
 - 胡麻たれ ポン酢
- 一、お口直し
 - 季節のシャーベット
- 一、焼物
 - 真鱈潮香焼き
- 一、温物
 - 海老芋饅頭 銀飴
- 一、食事
 - 穴子の温寿し
- 一、香の物
 - 季節の野菜色々
- 一、止め椀
 - 味噌汁
- 一、デザート
 - 野田塩キャラメルプリン
 - 季節の果物

食材の関係で内容が変わる場合がございます

鉛温泉・心の刻 十三月