

様

長月のお品書き

一、先付 ビーフシチューパイ包み焼き

一、小鉢二品 長芋寄せ 蟹身蒸し雲丹

ツブ貝 枝豆チーズ和え

一、椀物 ホワイトコーンすり流し

一、造里 本鮪と宮古サーモン

本日のおすすりめ色々

一、強肴 国産牛の瓦焼き

一、お口直し 季節のシャーベット

一、焼物 尾長鯛の野田塩焼と牛蒡万頭

牛蒡ソース

一、食事 きのご飯

一、香の物 季節の野菜色々

一、止め椀 味噌汁

一、デザート モンブランティラミス

季節のフルーツ

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 十二月