

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 三陸産毛蟹と白身魚の溶岩蒸し
- 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 きのこご飯
- 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