

葉月のお品書き

- 一、食前酒 りんごワイン
- 一、先付 平目とスモークサーモンの
 テリーヌ ブルーベリーソース
- 一、前菜 もずく素麺 牛肉八幡巻
 鰻ゼリー茶巾しぼり
 南瓜博多寄せ 帆立浜焼
 きくらげ海老真丈
 茄子琥珀寄せ オクラがけ
- 一、椀物 湯引き鱧 焼胡麻豆腐
- 一、造里 本鮪と本日のおすすめ色々
- 一、強肴 胡四の牛王ヒレロースト
 宮守本山葵のソース
- 一、お口直し 季節のシャーベット
- 一、焼物 糸より鯛の焼き物
 ホワイトコーンのソース
- 一、温物 冬瓜岩石蒸し
- 一、食事 どうもろこしごはん
- 一、香の物 季節の野菜色々
- 一、止め椀 味噌汁
- 一、デザート 無花果プリン
 安納芋チーズケーキ

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

料理長 下川原 政春
総料理長 照井 享悦

