

## 葉月のお品書き

- 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、造里
  - 本鮪と本日のおすすめ色々
- 一、強肴
  - 岩手和牛と岩手短角牛の
    - 昆布茶と南高梅で
    - しゃぶしゃぶ ポン酢
- 一、お口直し
  - 季節のシャーベット
- 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

