

# 御献立の一例

\*お料理はより新鮮な食材を使用したいとの  
考えにより変更する場合がございます  
何卒ご理解の程宜しくお願い申し上げます

## 萌(もえ)

二〇〇〇円

先付  
前菜三種  
造り  
蒸し物  
揚物  
食事  
デザート

先付 トマトのムース

うすい豆ソース

前菜 一、胡麻酢和え

鶏肉 春菊 近江蒟蒻

二、とらふぐ南蛮漬け

三、白魚しんびき揚げ

四、牛たんロースト

五、厚焼き玉子

## 香(かおり)

二五〇〇円

先付  
前菜三種  
造り二種  
椀盛り  
蒸し物  
揚物  
食事  
デザート

椀盛り アイナメの葛打ち

海老葛叩き 沢煮野菜

風吹木の芽

造里 豊洲市場直送

新鮮鮮魚 あしらい

蒸し物 鯖道明寺蒸し

揚物 和牛すじ

新馬铃薯饅頭竹炭揚げ

焜炉 合鴨朴葉陶板焼き

食事 桜海老と筍の炊き込み御飯

香の物 赤出汁

デザート

## 轟(とどろき)

五五〇〇円

前菜五種  
お椀  
造り  
蒸し物  
黒毛和牛  
陶板焼き  
サラダ

## 有明(ありあけ)

七五〇〇円

前菜五種  
造り  
煮物椀  
揚物  
黒毛和牛  
陶板焼き  
サラダ  
食事  
デザート

## 茜(あかね)

三三〇〇円

先付  
前菜五種  
お椀三種  
焜炉  
揚物  
食事  
デザート

令和二年三月一日〜三十一日

価格は別途消費税を頂戴します