

如月のお品書き

- 一、食前酒 ラ・フランスワイン
- 一、先付 露の臺豆腐あん肝
 露の臺芥子酢味噌
- 一、前菜 おたふく豆 蛸足煮
 ぜんまい稲荷巻 鮭醤油漬け
 南部鶏バジル焼 牛八幡巻
 うるい若芽帆立 グラス盛り
- 一、椀物 甘鯛 粟麩
 ことみ木の芽 清汁仕立
- 一、造里 本鮪と本日のおすすめ色々
- 一、強肴 岩手牛やわらか煮
- 一、お口直し りんごシャーベット
- 一、焼物 黒むつと牡蠣の菜種焼き
- 一、温物 鰯紫蘇巻き揚げ 煮おろし餡
- 一、食事 蟹と帆立の炊込み御飯
- 一、香の物 季節の野菜色々
- 一、止め椀 味噌汁
 湯葉 滑子 とろろ昆布
- 一、デザート 洋梨ムース
 チーズケーキ 苺

季節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