白雲膳 2026年度下期

※写真はイメージです。料理内容や器が変わる場合がございますので、予めご了承ください。

御献立

食　前　季節の果汁（ノンアルコール）
前　菜　鰤の燻製　海老と帆立のエスカベッシュ
　　鴨肉のパテ
椀　物　加賀の野菜万頭
お凌ぎ　料理長こだわりの一品
　　天祥棒茶うどん
造　里　海の恵み　本日の四種盛り
　　あしらい一式
火取り　肉三昧鍋
　　国産牛肉　加能豚肉　国産鶏肉
　　白山豆腐　生麸　葱　榎茸
蓋　物　郷土料理　加賀治部煮
酢の物　津和井蟹
　　合わせ酢
御　飯　石川産コシヒカリ
留　椀　すぱクロくん真蒸
　　湯葉　三つ葉　口取り
香の物　盛り合わせ
水　物　季節のデザート
　　&フレッシュフルーツ

北陸 加賀 山代温泉
ゆのくに天祥