白雲膳 2027年度上期(4月～6月)

御献立

食前　季節の果汁
前菜　季節の旬菜 彩々盛合せ
椀物　加賀の野菜万頭　金粉
　　色紙海老　加賀ブロッコリー
造里　五種盛り
　　桜鯛　福井サーモン　間八
　　中鮪　甘海老　あしらい一式
替鉢　肉三昧陶板焼き
　　こだわり国産牛　加能豚
　　国産鶏　温野菜添え
　　塩　加賀梨垂れ
お凌ぎ　山代温泉　すぱクロくん饂飩
　　錦糸卵　オクラ　金時草ゼリー　葱
酢物　鰹藁焼きタタキ　胡瓜
　　金時草　花蓮根　ジュレ酢
食事　石川産こしひかり
留椀　メギス団子
　　湯葉　三つ葉　口取り
香物　盛り合わせ
水物　季節のムース　フルーツ

季節により料理内容、
器が変わる場合がございます。

北陸・加賀　山代温泉
ゆのくに天祥

20261003