白雲膳 2027年度上期(7月～9月)

御献立

食　前　季節の果汁
前　菜　季節の旬菜　彩々盛合せ
蓋　物　加賀九谷野菜冷やし煮合わせ
　　鱧　小芋　蓮根　人参
　　南瓜　茄子　金時草　茄子　オクラ
造　里　五種盛り
　　鯛　中鮪　間八　甘海老
　　烏賊　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　清流福井サーモンと
　　能登河豚のカルパッチョ風
　　オリジナルドレッシング
食　事　石川産こしひかり
留　椀　メギス団子
　　三つ葉　湯葉　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