

白雲膳 2026 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 春野菜万頭 金粉
- 造里 色紙海老 加賀ブロッコリー
- 造里 五種盛り
- 替鉢 桜鯛 福井サーモン 間八
- 替鉢 中鮪 甘海老 あしらひ一式
- 替鉢 肉三昧陶板焼き
- お凌ぎ こだわりの国産牛 加能豚
- お凌ぎ 国産鶏 温野菜添え
- 酢物 塩 葱垂れ
- 酢物 山代温泉 すばクロくん鰻鮓
- 酢物 錦糸卵 オクラ 金時草ゼリー 葱
- 酢物 蛸烏賊 ほつき貝 胡瓜
- 食事 金時草 花蓮根 ジュレ酢
- 留鉢 石川産こしひかり
- 留鉢 メギス団子
- 香物 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