万葉膳 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　水雲　焼魚　塩豆腐
造　里　海の幸　三種盛り
　鰤　福井サーモン　甘海老
　あしらい一式
火取り　加能豚鍋
　豚肉　しめじ　豆腐　野菜
　車麸　柚子胡椒
お凌ぎ　料理長こだわりの一品
　天祥棒茶うどん
蒸　物　茶碗蒸し
油　物　海老のカダイフ揚げ
　海老　地野菜　塩
酢の物　津和井蟹
　合わせ酢
御　飯　石川産コシヒカリ
留　椀　味噌汁　真蒸　青味　口取り
香の物　盛り合わせ
水　物　季節のデザート

北陸・加賀　山代温泉
ゆのくに天祥