万葉膳 2027年度上期(4月～9月)

御献立

食　前　季節の果汁
先　付　焼魚　棒茶豆腐　旬菜和え
造　里　四種盛り
　鮪　昆布締め　烏賊
　甘海老　あしらい一式
お凌ぎ　料理長おすすめの一品
　赤米入り　縄文蕎麦
火取り　加能豚鍋
　豚肉　しめじ　葱
　豆腐　車麸　野菜各種
蓋　物　茶碗蒸し
油　物　カダイフ揚げ
　海老　野菜　塩
酢の物　津和井蟹
　若布　合せ酢
食　事　石川産こしひかり
留　椀　吸い物
　真蒸　湯葉　三つ葉
　口取り　天祥昆布
香の物　盛り合わせ
水　物　季節のデザート

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