天祥膳 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　オクラ
造里　五種盛り
　中鮪　間八　栄螺　穴子　海老
　あしらい一式
替鉢　活鮑踊り焼き
　加賀ブロッコリー　人参
　アピオス　檸檬　バター
強肴　極撰国産牛焼
　温野菜添え　塩　加賀梨れ
酢物　清流福井サーモンと
　能登河豚カルパッチョ風
　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　季節のデザート　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