

# 白雲膳 2024 年度上期(4月~6月)



御献立

食前杯 季節の果汁

春肴 季節の旬菜 彩々盛合せ

椀物 加賀野菜万頭

加賀ブロッコリー

天祥昆布 色紙人参 金粉

造り 四種盛り

鯛 鮪 甘海老

間八 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

北陸産鶏 野菜添え

塩麴 葱垂れ

お浸ぎ 料理長お薦めの縄文蕎麦

酢物 蛸烏賊 福井サーモン 胡瓜

金時草 花蓮根 ジュレ酢

食事 加賀産こしひかり

石川ひやくまんさん真蒸

湯葉 三つ葉 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