

白雲膳 2024 年度上期(7月~9月)



御献立

食前杯 季節の果汁

前肴 季節の旬菜 彩々盛合せ

椀物 翡翠万頭

海老 青味 口取り

造り 四種盛り

鯛 中鮪 間八 甘海老

紅蓼 山葵 花

替鉢 肉三味陶板焼き

こだわり国産牛 加能豚

北陸産鶏 野菜添え

塩麴、葱垂れ

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

酢物 福井サーモンと蛸のカルパッチョ

オリジナルソース

食事 加賀産こしひかり

留椀 すばクロくん真蒸

三つ葉 湯葉

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