

白雲膳 2024 年度下期



御献立

食前 季節の果汁（ノンアルコール）

前菜 季節の旬菜 彩り盛合せ

椀物 加賀九谷野菜万頭

お浸ぎ 料理長こだわりの一品

天祥棒茶うどん

造里 四種盛り

鰯 鮪角切り 福井サーモン

甘海老 あしらい一式

火取り 肉三昧鍋

国産牛肉 加能豚肉 鶏肉

豆腐 葱 榎茸 生麩

蓋物 郷土料理 加賀治部煮

酢の物 津和井蟹

若布、合わせ酢

御飯 加賀産こしひかり

留椀 すばクロくん真蒸、

湯葉 三つ葉 蓮根

天祥昆布 口取り、

香の物 盛り合わせ

水物 季節のデザート

&フレッシュフルーツ

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