

蟹万葉膳 2024 年度下期



御献立

食前 季節の果汁（ノンアルコール）
前菜 水雲 焼魚 塩豆腐
造り 三種盛り
鰯 福井サーモン 甘海老

火取り 加能豚鍋
あしらい一式
豚肉 しめじ 豆腐 野菜
車麩 柚子胡椒

お浸ぎ 料理長こだわりの一品
天祥棒茶うどん

蒸物 茶碗蒸し
油物 海老のカダイフ揚げ
海老 地野菜 山葵塩

酢の物 津和井蟹姿一杯
若布 合わせ酢

御飯 加賀産こしひかり
留椀 味噌汁 真蒸 青味 口取り
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