

万葉膳 2024 年度上期(4月~9月)



御献立

食前杯 季節の果汁

先付 加賀棒茶豆腐

造り 四種盛り

鮪 昆布締め 烏賊

甘海老 あしらい一式

お浸ぎ 料理長こだわりの一品

赤米入り 縄文蕎麦

火取り 加能豚鍋

豚肉 しめじ 葱 豆腐

野菜各種

蓋物 茶碗蒸し

油物 カダイフ揚げ

海老 野菜 のとにがり塩

酢の物 津和井蟹 若布 合せ酢

食事 加賀産こしひかり

留椀 吸い物

真蒸 湯葉 三つ葉 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