

日本料理

献立

| | |
|------------------|---|
| 前菜 | 富山県産蛸烏賊と芽かぶ 青森県産稚帆立と蓮根のコキール 独活のきんぴら 豆乳寄せ鶯餡掛けと北寄貝 数の子 アスパラの生ハム巻き たらの芽抹茶揚げ 鮑の旨煮 |
| 御椀 | 若芽と新竹の子のお吸い物 |
| 向付 | 下田産伊勢海老と沼津港で水揚げされた新鮮な海の幸 |
| 蒸し物 | 旬の鱈と豆腐のちり蒸し |
| 合肴 | 鯿とクレソン天の芹蕎麦 |
| 中皿 | 和牛ローストと春の彩り野菜を野菜だれにて |
| 煮物 | 春の吹き寄せ盛り |
| 御食事 止椀 香の物 | なのり御飯 赤出汁 季節のお漬物 |
| 水菓子 | 季節の果物 |

2019年 春

淡島ホテル 日本料理 権/Kai

料理長 佐々木孝明

