

葛 蒲 月 の お 献 立

〈 桃 紅 柳 緑 〉

八寸

白鷺サーモン南蛮漬け

トマトの酢取り

鯛の子擬製豆腐

御所麩木の芽味噌田楽

鳴門金時

蓮根

伏見ししとう煮浸し

山芋とろろ

凌ぎ

五目ちらし

向付

旬の鮮魚

煮物椀

〈淡路新玉葱のすり流し〉

鯛真丈

胡麻豆腐

大根

碓井豆

椎茸

焼物

本日のおすすめ焼き魚

数牛蒡金平

空豆

進肴

桜海老と旬菜の白和え

温物

〈新じゃがいも和風クリーム仕立て〉

浅蛸

鶏

筍

パセリ

煎りパン粉

強肴

但馬牛

食事

〈土鍋釜飯〉

兵庫県産ヒノヒカリ

ちりめん山椒

出汁巻卵

香物

二種

止椀

赤出汁

京菓子

道明寺大納言草餅

きな粉

調理の都合によりお料理の提供が前後する場合もございます

※仕入れにより内容が異なる場合がございます