

露 隠 景 月 の お 献 立

〈 小 春 日 和 〉

先付

雲子と栗の玉締め

銀杏

べつ甲あん

クコの実

煮物椀

太刀魚焼き締めと胡桃豆腐のすまし仕立て

柚子

向付

旬の鮮魚二種盛

八寸

すりゴマ手毬寿し

柿と海老の白和え

粟麩田楽味噌けしの実

零余子真丈東寺巻き

鳴門金時とレーズンの厚焼き卵

鱧生姜煮

海老芋蓑揚げ

鯛さや

焼物

〈西京焼き〉

鰯大根の栗南瓜豆乳クリームかけ

松の実

ザクロ

台物

〈寄せすき鍋の吉野仕立て〉

鶏

カニ

鯛

茄子

トマト

舞茸

水菜

強肴

但馬牛シャトーブリアン

土鍋釜飯

ほうじ茶炊き込み

ちりめん

出汁巻卵

香物

二種盛

止椀

赤出汁

甘味

一口焼最中

黒糖わらび餅

カスタードアイス

※仕入れにより内容が異なる場合がございます

ご了承くださいませ