

おしながき

平成二十八年 春会席

三月〜五月

1012 Kc a i

一 食前酒 ライチ酒

餅湯葉

紅岩塩 ナッツ

あ と だ し

一 先 付

籠盛り三種

螢鳥賊分木酢味噌

鯛ノ子生姜煮

道明寺麩 タラの芽

照り焼き

一 焼 物

カリフラワーソースと

菜の花オーブン焼き

ベシヤメルソース

カリフラワー 蓮根

蟹爪 ミニトマト バケツト

ナチュラルチーズ

一 前 菜

春野菜と鮮魚の

サラダ仕立て

春野菜 香味ドレッシング

一 蓋 物

貝柱東寺蒸し

グリーンピース花びら百合根

目鯛磯部揚げ 桜葉 旨味餡

一 お造り

春 彩蒸し蒸籠にて

三河牛 白つぶ貝 空豆

五月鱒 絹かつき 新玉葱

巻海老 姫茸

付けダレトマトチリソース

ボン酢

一 止 椀 赤出汁

一 御飯物 三河産 葵の風コシヒカリ

一 香の物 漬 物

一 水菓子 季節のフルーツと
アロエワイン漬け

一 凌 ぎ

桜 蕎麦

若竹吸

ア イ シ ン 健

康 保 険 組 合
三 ケ 根 山 荘
料理長 中村 雅彦