

一、食前酒 山桃酒

一、前菜 蓴菜の青じそ掛け リング胡瓜

合鴨のオレンジ盛り
蛸山葵漬け

一、椀物 穂付竹の子と青のりの赤ダシ椀

白玉麩 布のり 三つ葉

一、御造り 季節のお刺身三点盛り

大葉 小菊 紅タテ 海鮮クリスタル

一、鍋物 海鮮すき鍋（寄せ鍋風味）

有頭海老 金目鯛 切り蟹
白菜 水菜 浅月 榎茸 舞茸

一、冷物 天城山水のところてん

海老華 胡瓜 茗荷 洋がらし
柚子ポン酢

一、煮物 夏野菜の煮しめ

南瓜 亀の子茄子 オクラ
ミニがんもどき 里芋六方

一、揚げ物 豚ロースの生姜揚げ

サニーレタス 赤黄パプリカ
ししとう トマト かいわれ大根

一、香の物 沢庵削り和え ピリ辛小茄子漬け

一、御飯 富山産こしひかり

一、水菓子 スイカ パセリ

※当日の仕入等により、内容は変更となる場合がございます。