

一、食前酒 若桃酒

一、前菜 有頭海老のタルタル焼き 甘夏会敷
チャンジャ 彩り葱
ホタル烏賊の沖漬け

一、椀物 地のりの赤ダシ椀
青のり 布のり 三ツ葉 庄内麩

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 豚ロースの陶板焼き
キャベツ 法蓮草 もやし
赤黄パプリカ チンゲン菜
無塩バター 胡麻しゃぶ

一、温物 若竹の子と烏賊リングの土佐煮
菜の花

一、酢の物 タコの胡麻酢和え
ピーマン 玉葱 人参
長芋梅肉 酢取り茗荷

一、揚げ物 白根野菜の天婦羅
里芋串団子 蓮根 金時芋
小ふぐのあられ揚げ ししとう
美味汁 生姜山

一、香の物 胡瓜の浅漬け らっきよ溜漬け

一、御飯 富山産こしひかり

一、水菓子 デコポン ずんだ豆のおはぎ 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。