

一、前菜

枝豆腐
順才梅酒流し
いか柚子 ジュレ和え

一、椀物

鱧と焼き茄子のお吸い物
かいわれ大根 結び湯葉

一、御造り

季節のお刺身三点盛り
大葉 小菊 紅夕テ 海鮮クリスタル

一、鍋物

海鮮陶板焼
海老 金目鯛 紅鮭
玉葱 ピーマン ポン酢

一、焼き物

蒸し豚朴葉味噌焼き
小松菜 椎茸

一、煮物

カステラ揚げのさっぱり煮
里芋六方 亀の子茄子 絹さや

一、揚げ物

烏笹身と海老の磯辺揚げ
南瓜 しし唐 オクラ
生姜山 天汁

一、御飯

石川産こしひかり

一、甘味

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。

一、前菜

野菜七種の白和え
レモンクラゲ
穴子煮ごごり

一、椀物

地海苔の赤だし椀
三つ葉 布のり 手まり麩

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、洋皿

ローストビーフ
カリフラワー トマト 彩りサラダ

一、焼き物

赤魚西京焼き
笹会敷 レモン

一、煮物

湯葉巻き煮
人参 大根 絹さや

一、揚げ物

地物しらすのかき揚げ
南瓜 ピーマン
茗荷 ゆかり塩

一、御飯

石川産こしひかり

一、甘味

梨 わらび餅 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。