

一、先付

菊もずく  
菊花 トマト なめこ

一、前菜

貝鮮グリーンサラダ  
南京ふくき  
柚子風味大福

一、椀物

かき玉汁  
榎茸 豆腐 三つ葉

一、御造り

季節のお刺身三種盛り  
妻一式

一、焼き物

ホイル焼き  
牛バラ肉 玉葱 キャベツ  
本しめじ ピーマン バター 焼肉たれ

一、鍋物

海鮮陶板焼き  
有頭海老 帆立 烏賊 蛤  
白身魚 もやし ニラ 割りポン酢

一、揚げ物

鮫鰯唐揚げ  
蓮根玄米揚げ 獅子唐 すだち

一、御飯

富山産コシヒカリ

一、甘味

ほうじ茶わらび餅  
みかんおはぎ

※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。

伊豆高原ユートピア 冬献立

一、先付

つぶ貝磯風味  
昆布 杉海苔 シシヤモ卵

一、前菜

河豚白子焼真丈  
生帆立瀬戸内レモンマリネ  
笹麩

一、椀物

清汁仕立  
蟹豆腐 梅麩 三つ葉 柚子

一、御造り

季節のお刺身三種盛り  
妻一式

一、焼き物

蟹甲羅グラタン  
マカロニ ベーコン 玉葱

一、鍋物

豚しゃぶしゃぶ  
豚肩ロース 白菜 榎茸 豆腐  
根深 水菜 マロニー  
胡麻だれ

一、中皿

サーモンカルパッチョ  
ベビーリーフ 紫玉 レモン  
ミニトマト クリスタル寒天  
イタリアンドレッシング

一、御飯

富山産こしひかり

一、甘味

レアチーズケーキ  
クラシックショコラ

※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。