

伊豆高原ユートピア 春献立

一、先付

桜海老と青菜の煮浸し
湯葉 桜海老 小松菜

一、前菜

若鶏菜の花巻
独活と竹の子味噌和え
プチ三色団子

一、椀物

赤だし仕立
浅利 万能葱

一、御造り

季節のお刺身三種盛り
妻一式

一、焼き物

本サワラ西京味噌漬け
しあわせの桜（練りきり） はじかみ

一、鍋物

春キャベツと豚肉の鍋
豚肩ロース キャベツ 本しめじ
もやし 豆苗 柚子胡椒

一、揚げ物

ホッケ竜田揚げ
海老風味かの子 きす梅肉揚げ
しし唐 岩塩

一、御飯

富山産コシヒカリ

一、甘味

とちおとめゼリー
カット苺

※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 春献立

一、先付

鯖南蛮漬け
玉葱 ピーマン 人参

一、前菜

浅利山葵酢味噌
若草桜海老新丈
スナップエンドウ

一、椀物

清水仕立
黄身素麺 桜蒲鉾 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

鰯醤油糍漬け
水晶 吉野桜
梅花れんこん

一、鍋物

豚ロース陶板焼き
海老 烏賊 キャベツ もやし
人参 ピーマン バター 割りポン酢

一、揚げ物

蟹新丈
竹の子 たらの芽
桜塩

一、御飯

富山産こしひかり

一、甘味

桜ミルクプリン
ホイップクリーム

※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。