

伊豆高原ユートピア 夏献立

一、先付

帆立と九条葱の生姜和え
帆立ヒモ 九条葱 榎茸 レモン

一、前菜

穴子若草新丈
烏賊とろろ
エシヤロット諸味噌

一、椀物

清水仕立
黄身素麺 楓蒲鉾 結び湯葉 三つ葉

一、御造り

季節のお刺身三種盛り
妻一式

一、焼き物

鮎一夜干し
マールチーズキウイ はじかみ

一、鍋物

常夜鍋
豚バラ肉 ほうれん草 豆腐
長葱 本しめじ 油揚げ 割りポン酢

一、揚げ物

天麩羅
海老 オクラコーン
豆腐の磯辺揚げ 茄子 抹茶塩

一、御飯

富山産コシヒカリ

一、甘味

青梅竹流し
白桃くず餅

※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 夏献立

一、先付

野沢菜烏賊刺し
烏賊 野沢菜 人参 昆布 レモン

一、前菜

黒糖バラ角煮
赤西貝スモーク
枝豆

一、椀物

赤だし仕立
甘海老 万能葱

一、御造り

季節のお刺身三種盛り
妻一式

一、焼き物

帆立ピラード
帆立 ベーコン チーズ
マッシュポテト ホワイトソース

一、鍋物

陶板焼き
海老 烏賊 帆立 玉葱 茄子 ピーマン
パプリカ もろこし バター 焼肉たれ

一、中皿

チューリップ(鶏手羽先) 唐揚げ
ベビーリーフ トマト
レモン ポテトサラダ 万能ソース

一、御飯

富山産こしひかり

一、甘味

マンゴープリン
ホイップクリーム カットマンゴー

※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。