

伊豆高原ユートピア 春献立

一、先付

螢鳥賊 生若布  
菜の花 辛子酢味噌 ラディッシュ

一、前菜

桜海老真丈  
蛸磯焼  
スナップエンドウ

一、椀物

清水仕立 桜の彩り  
桜麩 素麺 巻麩 三つ葉

一、御造り

季節のお刺身三種盛り  
妻一式

一、焼き物

鱈柚子西京漬け  
マーブルチーズイチゴ 梅花蓮根

一、鍋物

陶板焼き  
牛バラ肉 キャベツ もやし えのき茸  
ピーマン 茄子 パプリカ バター 焼肉たれ

一、酢の物  
代り

鰹のたたき  
玉葱 茗荷 カイワレ大根  
ジュレ にんにく

一、御飯

富山産コシヒカリ

一、甘味

桜餅  
三色団子

※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

鱒桜花漬け  
鱒 若布 胡瓜

一、前菜

若鳥ワイン焼  
浅利山椒煮  
よもぎ饅頭

一、椀物

清水仕立  
桜海老真丈 結び湯葉 スプラウト

一、御造り

季節のお刺身三種盛り  
妻一式

一、煮物

菜の花饅頭  
海老 青味 鼈甲飴

一、鍋物

豚しゃぶしゃぶ  
豚肩ロース 白菜 豆腐  
えのき茸 長葱 豆苗 マロニー  
紅葉卸し 割りポン酢

一、揚げ物

天麩羅  
鱒 竹の子 タラの芽 茄子 桜塩

一、御飯

富山産こしひかり

一、甘味

サクランボゼリー  
チェリー 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。