

伊豆高原ユートピア 夏献立

一、先付

湯葉と桜海老の煮浸し
湯葉 桜海老 小松菜

一、前菜

野菜つくね巻
柚子もずく
エシヤレット

一、椀物

清水仕立
かえで麩 卷麩 素麩 三つ葉 柚子

一、御造り

季節のお刺身三種盛り
妻一式

一、煮物

枝豆信田巻き
小茄子 青味

一、鍋物

海鮮陶板焼き
海老 帆立 烏賊 蛤
もやし ニラ バター 焼肉たれ

一、酢の物

代り
牛たたき
牛もも肉 玉葱 紫玉葱 水菜
ポン酢ジュレ レモン

一、御飯

富山産コシヒカリ

一、甘味

マンゴープリン
マンゴー 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。

一、先付

穴子南蛮漬け
穴子 玉葱 パプリカ 唐辛子 レモン

一、前菜

トマト豆腐
烏賊枝豆真丈
もろきゆう

一、椀物

潮汁
蛤 手毬麩 三つ葉

一、御造り

季節のお刺身三種盛り
妻一式

一、焼物

太刀魚白醤油漬け
白桃くず餅 梅花蓮根

一、鍋物

寄せ鍋
海老 帆立 白身魚 鶏肉
白菜 葱 水菜
豆腐 えのき マロニー

一、揚げ物

鱧玄米揚げ
帆立風味フライ 若鶏のごま玄米揚げ レモン

一、御飯

富山産こしひかり

一、甘味

杏仁豆腐
パイナップル みかん

※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。