

前菜 露味噌豆腐（露キヤラ煮） 空豆蜜煮

クリームチーズ春巻 梅長芋（桜長芋）

造り 三種盛

鍋 合鴨すき焼き 刻み白菜 刻み白葱 豆腐

刻み薄上げ卵水菜 梅麩（桜麩）三枚

蒸し物 白魚と蟹の茶碗蒸し、うぐいすあんかけ

炊合せ 鱒飯蒸し 梅人参 菜の花

酢の物 目光南蛮 筍木の芽天麩羅 若芽 茗荷

御飯 桜海老と筍御飯

吸物 蛤吸 貝割れ 木の芽

デザート クッキーカップ 苺 粒あん

クリームチーズワイン寄せ キューイ

仕入状況により内容が変更になる場合がございます。

二月・三月 「高千穂プラン」

前菜 蒨味噌豆腐（蒨キヤラ煮） 空豆蜜煮

クリームチーズ春巻き 梅長芋（桜長芋）

造り 四種盛

鍋 合鴨すき焼き 刻み白菜 刻み白葱 豆腐 刻み薄上げ卵

水菜 梅麩（桜麩）三枚

蒸し物 白魚と蟹の茶碗蒸し、うぐいすあんかけ

炊合せ 鱈飯蒸し 梅人参 菜の花

揚物 海老あられ揚げ 野菜シート 抹茶塩

酢の物 目光南蛮 筍木の芽天麩羅 若芽 茗荷

御飯 桜海老と筍御飯

吸物 蛤吸 貝割れ 木の芽

デザート クッキーカップ 苺 粒あん

クリームチーズワイン寄せ キューイ

仕入状況により内容が変更になる場合がございます。

二月・三月 「おまかせプラン」

前菜

蒨味噌豆腐（蒨キヤラ煮） 空豆蜜煮
クリームチーズ春巻き梅長芋（桜長芋）

造り

五種盛

鍋

合鴨すき焼き 刻み白菜 刻み白葱 豆腐
刻み薄上げ卵 水菜 梅麩（桜麩）三枚

替り鉢

牛ヒレ叩き

蒸し物

白魚と蟹の茶碗蒸し、うぐいすあんかけ

炊合せ

鱒飯蒸し 梅人参 菜の花

酢の物

目光南蛮 筍木の芽天麩羅 若芽 茗荷

御飯

桜海老と筍御飯

吸物

蛤吸 貝割れ 木の芽

デザート

クッキーカップ 苺 粒あん
クリームチーズワイン寄せ キューイ

仕入状況により内容が変更になる場合がございます。