

五月・六月 「みやまプラン」

前菜 蓬胡麻豆腐 青海苔午房 沢蟹 山桃ゼリー寄せ(金箔)

吸物 あく巻きあられ揚げ 柚子

造り 三種盛

炊合せ 黒豚角煮 青梗菜

蒸し物 丸茶碗蒸し 焼葱 白玉団子 榎木

鍋 味しやぶ 巻き白菜 白葱 榎木 水菜 豆腐 麩

肩ロース 豚バラ

酢の物 オクラトロロすり流し 順菜 海老 タピオカ

御飯 桜島鶏とトウモロコシ御飯

デザート ザクロムース 生クリーム 白樺チョコ

仕入状況により内容が変更になる場合がございます。

「高千穂プラン」郷土料理

小鉢盛

造り 近海三種盛

炊合せ 黒豚角煮（黒豚豚骨）

鍋（大鍋） 黒豚しゃぶしゃぶ

巻き白菜 水菜 葛切り 榎木 豆腐 白葱 麩

黒豚肩ロース 黒豚豚バラ

酢の物 小倉トロロすり流し 海老 順菜 タピオカ

揚物 さつま揚げ、染めおろし

御飯 鶏飯

蒸し鶏 錦糸卵 椎茸 葱 白胡麻

デザート季節物

仕入状況により内容が変更になる場合がございます。

五月・六月 「おまかせプラン」

前菜 蓬胡麻豆腐 青海苔午房 沢蟹 山桃ゼリー寄せ(金箔)

吸物 あく巻きあられ揚げ 柚子

造り 五種盛

炊合せ 黒豚角煮 青梗菜

蒸し物 丸茶碗蒸し 焼葱 白玉団子 榎木

和牛もも味噌漬け エシヤロット 苦瓜 昆布

鍋 味しゃぶ 巻き白菜 白葱 榎木 水菜 豆腐 麩

肩ロース 豚バラ

酢の物 オクラトロロすり流し 順菜 海老 タピオカ

御飯 桜島鶏とトウモロコシ御飯

デザート ザクロムース 生クリーム 白樺チョコ

仕入状況により内容が変更になる場合がございます。