

みやまプラン

一月・二月

前菜

河豚皮と鮫鱈ホルモン寄 蟹寿司 村雲クリームチーズ
蒿苳等床漬け たたみ鯛 紫芋茶巾

吸物

筍真丈 海老つらら 鶴菜 柚子

造り

近海三種盛り

炊合せ

黒豚角煮 青味

蒸し物

白魚茶碗蒸し 白魚 粟麩 榎木 銀杏 銀餡

鍋

チゲ鍋
国産牛アキレス
厚揚げ ニラ

酢の物

帆立つみれ 雲餡かけ 茗荷 若芽 錦糸巻き

御飯

うすい豆と海老の炊き込みご飯

デザート

アップルパイ オレンジ

霧島温泉ソサエティ 調理長 大園 博進

※仕入れ状況により内容が一部変更となる場合がございます。

おまかせプラン

一月・二月

前菜

河豚皮と鮫鱈ホルモン寄 蟹寿司 村雲クリームチーズ
蒿苣等床漬け たたみ鯛 紫芋茶中

吸物

筍真丈 海老つらら 鶴菜 柚子

造り

近海四種盛り

炊合せ

黒豚角煮 青味

蒸し物

白魚茶碗蒸し 白魚 粟麩 榎木 銀杏 銀餡

替り鉢

フグ唐揚げ パプリカ 抹茶塩

鍋

チゲ鍋
国産牛アキレス
厚揚げ ニラ

酢の物

帆立つみれ 粟餡かけ 茗荷 若芽 錦糸巻き

御飯

うすい豆と海老の炊き込みご飯

デザート

アップルパイ オレンジ

霧島温泉ソサエティ 調理長 大園 博進

※仕入れ状況により内容が一部変更となる場合がございます。