

みやま会席

三月・四月

小鉢 　くみ上げ湯葉（桜） 山葵 花卉百合根 銀鮓

前菜 　桜小鯛小袖寿司 桜チーズ 合鴨ロース

チカ一夜干し 搾り茶巾（空豆）

吸物 　白魚 玉子豆腐 若芽 木の芽

造り 　近海三種盛り

炊合せ 　甘鯛桜蒸し 桜人参紅梅煮 筍土佐煮

鍋 　桜島鶏つみれ鍋

桜島鶏 つみれ 巻白菜 水菜 榎木 白葱

葛切り 桜麩 豆腐

蒸し物 　丸茶碗蒸し 銀鮓 卸生姜

酢の物 　目光南蛮 玉葱 人参 青味

御飯 　桜エビ 筍御飯

デザート 　苺 桜餅

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。

高千穂会席

二月・三月

小鉢

くみ上げ湯葉（桜） 山葵 花卉百合根 銀鮎

前菜

桜小鯛小袖寿司 桜チーズ 合鴨ロース
チカ一夜干し 搾り茶巾（空豆）

造り

近海三種盛り

炊合せ

黒豚豚骨 青梗菜 辛子

鍋

黒豚しゃぶしゃぶ
黒豚肩ロース 黒豚バラ
榎木 豆腐 巻き白菜 水菜 葛切り 白葱 紅葉麩

揚げ物

薩摩揚げ 染卸

酢の物

日光南蛮 玉葱 人参 青味

御飯

鶏飯

デザート

苺 桜餅

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。

おまかせ会席

三月・四月

小鉢

くみ上げ湯葉（桜） 山葵 花卉百合根 銀鮎

前菜

桜小鯛小袖寿司 桜チーズ 合鴨ロース
チカ一夜干し 搾り茶巾（空豆）

吸物

白魚 玉子豆腐 若芽 木の芽

造り

近海四種盛り

炊合せ

甘鯛桜蒸し 桜人参紅梅煮 筍土佐煮

替り鉢

和牛モモ叩き 春野菜天婦羅 カレー塩

鍋

桜島鶏つみれ鍋
桜島鶏 つみれ 卷白菜 水菜 榎木 白葱
葛切り 桜麩 豆腐

蒸し物

丸茶碗蒸し 銀鮎 卸生姜

酢の物

目光南蛮 玉葱 人参 青味

御飯

桜エビ 筍御飯

デザート

苺 桜餅

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。