

# 四季会席 和、四季旬菜プラン

前菜

前菜春陽 ブリオッシュ

造里

本日の三種 春豆

台の物

春菜鍋、鶏出汁仕立て

強肴

白魚若竹サラダ 梅だれ

温物

豚角煮茶碗蒸しのずんだ山掛け

焼き物

旬魚の炙り焼き 昆布割醤油 鉢前

御飯物

讃岐おいで米 小豆島あま海苔

留碗

浅利の清汁

香の物

セロリ漬け 土筆煮

デザート

和菓子とスイーツサラダ 苺

食後のお飲み物

コーヒー又は紅茶