

オリジナル 和洋、四季旬菜プラン

前菜 前菜春陽 ブリオッシュ

造り 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 人参とレモンのソース

温物 蛤の茶碗蒸し、甲殻出汁のソースと桜海老

焼き物 国産牛ヒレ炙り焼き フォンドヴォー醤油

新じゃが味噌和え

御飯物 讃岐おいで米 小豆島あま海苔

留椀 浅利の清汁

香の物 セロリ漬け 土筆煮

デザート 焼き菓子とスイーツサラダ 莓

食後のお飲物 ハーブティー又は紅茶