

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 苺

食後のお飲物

コーヒー又は紅茶