

春 ライト会席 お品書き

先 付

オマールグラタンと蒸し鮑のキャビアのせ

春の味感

菜の花の辛子浸し

竹の子の木の芽和え

赤貝と紫わらびの生姜酢

冷製小鉢

活牡丹海老の踊り

造 里

北海道産 白ツブ貝殻盛り

焼き物

桜鱒の柚香焼き

煮 物

芋蛸南瓜

蒸し物

北海大和蒸し

箸休め

桜花豆腐の生雲丹のせ

白魚の梅肉掛け

地産地消

洞爺牛の西京漬け

食 事

じゃこ・小海老・竹の子の炊き込み土鍋飯

香の物

伽羅露・大根のゆかり漬け・胡瓜の糠漬け

止 碗

蛤と若布の清汁仕立て

デザート

桜アイス

壮瞥町浜田果樹園おすすめ果実

※仕入れの都合により内容が異なる場合がございます。