

志野コース 一五、七三〇円

(税・サービス料込)

お献立

旬菜

帆立ドレッシング和え

パプリカ

セルフィーユ

アスパラ豆腐

蟹 美味出汁

稚鮎唐揚 蚕豆

御椀

鱒新緑真丈

大根

人参

榎木

水菜

木の芽

造り

本鮪 鯛

帆立 車海老

彩り妻

山葵

焼物

A5黒毛和牛フィレ肉

温野菜

伊佐木新茶焼

杏 酢取り野菜

煮物

丸茄子オランダ煮

穴子

湯葉

オクラ

揚物

桜海老かき揚

生姜卸し

天汁

食事

生姜御飯

しらす 梅

稲庭うどん

いずれか一品

水菓子

本日のフルーツ

令和六年 五月

旬味

京橋本店

料理長

相崎

慶雄