磯の香

≪お献立≫

食前酒　梅酒

前　菜　＊白身南蛮漬け　彩野菜
　　＊季節の葛豆腐　焼き茄子　美味だし
　　＊ピり辛帆立と中華クラゲ
　　海鮮柳川（鯛　帆立　ほぐし帆立　白魚　長葱
　　若布　三つ葉　千生姜　添え卵）

刺　身　鯵姿　わらさ　鮪　白身　あおり烏賊

焼き物　鮑小陶板焼き　添えじゃが芋　ブロッコリー

蒸し物　季節の茶碗蒸し　銀あん

揚げ物　ふぐと鶏の酢豚風　パプリカ　葱　ピーマン

煮　物　南瓜饅頭　海老真丈紫蘇揚げ　季節の生麸揚げ煮
　　青味　美味生姜あん

酢　肴　もずく酢　蟹解し身　白木耳　おくら　割り生姜酢

食　事　白ご飯　茎紫蘇若布　香の物三種

汁　物　味噌汁　なめこ　若布　葱　粉山椒

食　後　濃厚プリン　果物二種　レモンジュレ　クリーム

鴨川グランドホテル