

海の詩

《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

鍋

海鮮柳川 (鯛 帆立 ほぐし帆立 白魚 長葱

茗荷 三つ葉 千生姜 添え卵)

刺身

わらさ 鮪 白身 あおり烏賊 芽もの一式

焼き物

鰯西京焼き 姫帆立ポテト焼き 羽二重芋 薩摩甘露煮

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

しのぎ

冷蕎麦 揚げ玉 芽かぶ 葱 卸し山葵

煮物

南瓜饅頭 海老真丈紫蘇揚げ 季節の生麩揚げ煮

青味 美味生姜あん

食事

白ご飯 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 季節果物二種 レモンジュレ クリーム

鴨川グランドホテル