

卯月 華 御献立

前菜

桜豆腐 湯葉 蕨 割り醤油
筍 独活 烏賊 酒蒸し 木ノ芽味噌
粒貝 山葵 和え 鶏もも オイル蒸し
小鯛 押し鮭 海老 絹田巻 き 花豆 蜜煮

沢煮椀

鯛 火取り 榎木茸 人参 貝割大根
錦糸玉子 口胡椒

御刺身

三種盛り 妻彩々 土佐醤油 山葵(わさび)

焼物

鱈 路味噌焼き そば鮨
天豆 塩茹で はじかみ

温物

蛸 烏賊 うるい 白魚 筍 玉子とじ

揚物

惣芽サーモン 巻き ごとみ 路の唐
岩塩 レモン

ご飯

筍ご飯 赤出汁 香の物

水菓子

紅茶ゼリー メロン オレンジ
キウイ 苺 バナナ ミント

富士ビューホテル
料理長 藤田 隆行

※食材の都合により献立が変わる場合がございます。

