

# 五月の会席料理御献立

4860円コース 全8品

焼八寸

穴子巻き玉子

山女魚一夜干し

沢ガニ

磯つぶ貝うま煮

サーモンカダイフ焼き

他

差味

刺身盛り合わせ

(当日の仕入れにより、お造りいたします)

炊合せ

蛸柔らか煮 茄子るり煮

洋皿

つくば鶏とオレンジのパワーサラダ

揚物

スズキ白扇揚げ

蒸物

蒸し卵とラタトウイユ

食事

麦とろ御飯

甘味

マンゴープリン

\*献立は仕入れの都合により変更の場合がございます

# 五月の会席料理御献立

5400円コース 全9品

## 前菜

蟹寄せ豆腐

磯つぶ貝うま煮

筍木の芽味噌焼

他

## 差味

刺身盛り合わせ

(当日の仕入れにより、お造りいたします)

## 焼物

サーモンカダイフ焼き

## 炊合せ

蛸柔らか煮 茄子るり煮

## 洋皿

つくば鶏とオレンジのパワーサラダ

## 揚げ物

スズキ白扇揚げ

## 酢物

アスパラ 海老 帆立 黄身酢掛け

## 食事

麦とろ御飯

## 甘味

マンゴープリン

\*献立は仕入れの都合により変更の場合がございます