

日本料理個室プラン 7月お献立

◆ 綾 (あや)

先付 甘長唐辛子豆腐 焼万願寺 もぐさ生姜 美味出汁

椀物 澄まし仕立て 鰻枝豆真丈 新蓴菜 花柚子

造里 本日のおすすめ

花籠 旬の味覚色々

強肴 本日の小鍋 又は 本日の揚物

食事 白米 (京丹後こしひかり) 香の物
留椀 赤出汁

水物 季節の果物

◆ 霞 (かすみ)

前菜 季節の和え物や珍味

造里 本日のおすすめ

合肴 季節の野菜饅頭 吉野餡

焼物 牛フィレステーキ (60g) 添え野菜色々

焜炉 鱧すき小鍋仕立て

油物 無花果と生麩の揚げ出し

食事 本日の色ご飯 香の物
留椀 赤出汁

水物 本日のおすすめ

◆ 錦 (にしき)

ご希望に応じてお献立を作成します