

年始特別料理お品書き

御祝肴

数の子土佐漬け 梅人參紫蘇煮

伊達焼玉子 海老旨煮

菜の花浸し 鰯味噌柚庵焼

栗きんとん 小鮑旨煮

紅白小袖蒲鉾 叩き牛蒡

鯛生寿司 紅白膾

スモークサーモン玉葱リネ

合鴨煮込み 鰹くるみ

海老芋旨煮 落青煮

穂先筍旨煮 黒豆蜜煮

蟹真丈 昆布巻き

御煮物碗

白味噌仕立て鶏丸 焼餅

蕪日の出大根人參

御飯 御祝赤飯

御水菓子 メロン

※入荷状況により食材メニュー変更あります



写真はイメージです。

元旦昼食御節料理

御祝肴 甲羅盛り

蟹 帆立 法蓮草

若布 人參

芥子酢味噌クリーム

御進肴 河豚タタキ 炙り寒鰯

御揚物 海老カダイフ揚げ

鮫鱈丸十 青味レモン

御家喜物

国産告一ス トビーフ

御小鍋 御祝鰯しゃぶしゃぶ

御飯 白御飯

御汁物 赤出汁

水菓子 甘味

※入荷状況によりお料理 食材変更あります



写真はイメージです。

元旦夕食正月料理

御祝肴 三種盛合せ

河豚白子豆腐 薬味

いとより西京焼き

蛸わさび

御造り 雲丹 本鮪中トロ

鯛 カパチ 変更あり

御家喜物

鰯霰揚げ 青味 煎り出汁鮎

御蒸物 国産牛野菜蒸籠蒸し

御鉢物 煮穴子 蓮根餅饅頭

青味 銀鮓

御飯 菜の花味噌御飯

御汁 浅利かき玉汁

甘味 酒粕プリン 金箔

黒糖クリーム

※入荷状況によりお料理 食材変更ございます



写真はイメージです。

1月2日夕食正月料理