

「立春」にふさわしい食材を使用した献立をご用意致しました。

# 二月の献立

お一人様 一〇、〇〇〇円

箸初 蟹味噌 豆富茶巾絞り 雲丹

焼八寸 海鼠酢味噌和え 身巻合鴨  
鶏月冠 姫栄螺旨煮 鰯白酒焼き 菜花浸し

御椀 浅利真丈 筒牛蒡 水菜 梅花人参

向付 鮮魚盛り 妻物一式 土佐醤油

温物 甘鯛養老 菊菜餡掛け 生姜

蒸物 鱧の柚香蒸し 蒸し野菜色々

合肴 穴子白葱鑄込み東寺揚げ あしらい

食事 釜炊き御飯と名物鯛茶漬け

香物 浅漬け各種

甘味 伊予甘ゼリー寄せ ラ・フランス甲州煮  
豆乳プリン



四季遊膳

と

-Edo-  
KAGURAZAKA

※料理内容は当日の仕入により変わる事がございます、予めご了承承願いたします。