

# 令和元年度夏献立 【大人食1】



先付

枝豆腐

ずわい蟹 水前寺海苔 黄身酢 美味出汁

前菜

鰻押し寿司 鴨コース

もろこし小判 絹かつぎ 無花果甲州煮

造り

鮪 白身 海老 あしらえ一式

お椀

搔き玉仕立て

夏野菜飛龍頭 三つ葉

台物

鱸トマトチーズ焼き

ヤングコーン ズッキーニ 茄子

ブロッコリー ミックスチーズ

強肴

甲州ワイン牛冷しゃぶ

ベビーリーフ ミニトマト 檸檬

オニオンスライス 胡麻ポン酢

酢の物

長芋羹

ミニおくら つの字海老

刻み茗荷 土佐酢餡

## 選べるメニュー

お客様の好みで、お一人一品お選びいただきます。  
メニューは着席時にご案内します。

食事

山梨県産 武川米

香の物

三品盛り合わせ

水菓子

マンゴープリン

※写真は目鯛西京焼きです