

# 令和元年度夏献立 【大人食3】



先付 うぐいす菜お浸し

焼揚げ 糸雲丹

前菜 五目寿司 焼き茄子梅酒煮

鶏つくね 枝豆 杏くりーむちーず

造り 鮪 白身 青利烏賊

あしらえ一式

お椀 鮎沢煮風

水菜 人参 椎茸 糸瓜 白髪葱

冷し鉢 冬瓜スープ煮

翡翠茄子 里芋 隠元 鶏そぼろ餡

台物 甲州ワイン牛夏野菜陶板焼き

玉葱 もやし 南瓜 アスパラ

茄子 自家製林檎だれ

酢の物 湯引き蛸

アロエ 蛇腹胡瓜 梅肉醤油

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。

※写真は富士桜ボーク酒煮です

食事 山梨県産 武川米

香の物 三品盛り合わせ

水菓子 桃のゼリー寄せ

くこの実 チャービル