



御 献 立

食前酒

いちご酒

前菜

季節野菜のベジタブルブーケと

季節の前菜盛合せ

お椀

白蛤の潮椀

お造り

四点盛り、伊勢海老のお造り

真鯛のお造り(十二名様以上は舟盛り)

鉢肴

焼き鮑

鍋物

かずさと牛のしゃぶしゃぶ

煮物

サザエのクリームポットパイ

食事

自分で作るまご茶漬け

香の物

季節のお新香三点

水菓子

季節の果物と甘味

以上

鴨川館 調理長

本山 久記

新鮮な素材を用いますので、日により料理内容及び器が

変更になる場合がございます。ご了承下さいませ。