



御献立

食前酒

梅酒

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

大あさりの潮椀

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 和牛のしゃぶしゃぶ

煮物

サザエのグラタンパイ包み焼き

食事

まご茶漬け

香の物

季節のお新香

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。