

# 最高級和会席（四月）

## 先付け

桜豆腐

## 煮物

えごま饅頭 若竹餡

## 前菜

鶏松風

## ご飯

浅利生姜ご飯

鉄皮煮ごごり

## 止め椀

春野菜と打ち豆汁

さより砵巻き

春キャベツ 浅月

かます牛蒡揚げ

揚げ 牛蒡

牛八幡巻き

## 香の物

季節のお漬物

## 郷土料理

いか人参

## 水菓子

練山椒漬け

苺プリン 桜餅

馬刺し

抹茶アイス

## 吸い物

こづゆ

## 造り

六点盛り

## 凌ぎ

会津蕎麦 山菜天ぷら

## 蒸し物

白魚玉づ

浅利 鱻鱈 鮑

## 焼き物

鱒山菜味噌焼き

新じゃが 筍

## 鍋

山菜すき焼き

福島牛 えごま豚

わらび こごみ

行者にんにく

細竹 菜花 新玉

春レタス 新牛蒡

車麩 温泉玉子

※お日にちによって若干献立が変わる場合がございます。ご了承下さいませ。

裏磐梯レイクリゾート

総料理長 多田 義男