

特選和会席(四月)

先付け

桜豆腐

前菜

鶏松風

鉄皮煮ごり

さより砵巻き

かます牛蒡揚げ

牛八幡巻き

郷土料理

いか人參

鯺山椒漬け

馬刺し

吸い物

こづゆ

造り

五点盛り

蒸し物

白魚玉べ

浅利 鱈鱈

焼き物

鱈山菜味噌焼き

新じゃが 筍

鍋

山菜すき焼き

福島牛 エゴマ豚

わらび ころも

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

煮物

えごま饅頭

若竹餡

ご飯

浅利生姜ご飯

止め椀

春野菜と打ち豆汁

春キャベツ 浅月

揚げ 牛蒡

香の物

季節のお漬物

水菓子

苺プリン

抹茶アイス

※お日にちによって若干献立が変わる場合がございます。
ご了承ください。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