

## 季節の和会席（四月）

### 先付け

桜豆腐

### 煮物

キャベツ春色蒸し

### 前菜

鶏松風

### ご飯

浅利生姜ご飯

鉄皮煮ごり

さより砵巻き

### 止め椀

春野菜と打ち豆汁

かます牛蒡揚げ

### 郷土料理

いか人参

揚げ 牛蒡

鯿山椒漬け

### 香の物

季節のお漬物

馬刺し

### 吸い物

### 水菓子

こづゆ

苺プリン

### 造り

抹茶アイス

四点盛り

### 蒸し物

白魚玉𩺰

### 焼き物

鱈山菜味噌焼き

ガレット

### 鍋

山菜すき焼き

福島牛

わらび ごごみ

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