

最高級和会席（六月）

先付け

とうきび豆腐

ご飯

とうもろこし枝豆ご飯

前菜

おくら流し

又はまぐろそぼろ

鰻三色博多

止め椀

トマトチーズ

焼き茄子と厚揚げの

枇杷コンポート

味噌仕立て

雲丹琥珀寄せ先付け

香の物

鯉旨煮

季節のお漬物

郷土料理

水菓子

いか人参

白桃プリン

鯧山椒漬け

アイス又はタルト

馬刺し

吸い物

こづゆ

造り

六点盛り

焼き物

鮎オイル焼き

玉葱梅漬け

味噌おねば 蓼葉

陶板焼き

福島牛 エゴマ豚

玉葱 南瓜 茄子

パプリカ アスパラ

ズッキーニ

トマトポン酢

鍋

鱧しゃぶしゃぶ

※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

和食統括 多田 義男