

季節の和会席（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

鶏そぼろ

鰻三色博多

又はまぐろそぼろ

トマトチーズ

止め椀

焼き茄子と厚揚げの

枇杷コンポート

味噌仕立て

郷土料理

いか人參

香の物

季節のお漬物

練山椒漬け

水菓子

馬刺し

白桃プリン

吸い物

こづゆ

アイス又はタルト

造り

四点盛り

蒸し物

小田巻蒸し

鱧 梅肉

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

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

煮物

季節の煮物

※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