

最高級和会席

御 献 立

小鉢

枝豆腐

前菜

南国絞り
彩り夏野菜コンソメゼリー
青梅流し
無花果ワイン寄せ
太刀魚香り焼き
オクラ流し

郷土料理

鯨山椒漬け
いか人参

吸い物

こづゆ

造り

六点盛り
馬刺し 辛子味噌醤油

蒸し物

鱈鱈姿煮丸大根

焼き物

国産牛ステーキ

鍋

鮑陶板焼き
トマトボン酢

ご飯

玉蜀黍枝豆ご飯

止め椀

海老つみれ汁

香の物

季節のお漬物

水菓子

メロン
桃ムース
さくらんぼ

※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
和食料理長 加藤 芳一