

季節の和会席(三月)

先付け

春彩豆腐  
花びら百合根山葵  
美味出汁

前菜

季節の白和え  
焼ほたるいかピリ辛  
うるい錦糸巻き  
求肥うぐいす巻き

郷土料理

いか人參  
練山椒漬け  
馬刺し

吸い物

こづゆ

造り

四点盛り

蒸し物

里芋宝楽蒸し  
鱧鱈

焼き物

鱈山菜味噌焼き

鍋

山菜すき焼き  
福島牛  
温泉玉子

煮物

鰯奉書巻き  
又は  
菜の花道明寺

ご飯

竹の子ご飯  
油揚げ  
止め椀  
すいとん汁

香の物

茄子油揚げ浅葱  
季節のお漬物

水菓子

苺プリン  
タルト

※お日にちによって若干献立が変わる場合がございます。  
ご了承くださいませ。

裏磐梯レイクリゾート

和食統括 多田 義男