

季節の和会席

御 献 立

小鉢

枝豆腐

前菜

南国絞り

彩り野菜コンソメゼリー

青梅流し

郷土料理

鯉山椒漬け

いか人参

吸い物

こづゆ

造り

四点盛り

馬刺し 辛子味噌醤油

蒸し物

海老もろこし茶巾茶碗蒸し

焼き物

油鯉南蛮味噌焼き

鍋

会津産キャベツミネストローネ風鍋

福島牛

煮物

飛竜頭

小茄子 パプリカ ロマネスコ

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

※お日にちによって若干献立が変わる  
場合がございました。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