

貴賓館 会席 3月～5月

一、前 菜 六種盛り合せ

一、御 碗 金目鯛葛打ち

一、御 造り 鮪 鯛 伊勢海老 金太郎鱈

一、煮 物 新じゃが揚煮 バター餡

一、焼 物 天城産軍鶏鉄焼

一、凌 ぎ 北海道北竜産石臼挽き蕎麦粉の冷蕎麦
九条葱 山葵 大根

一、揚 物 鮎並唐揚 ポン酢 もみじ卸し 小口葱

一、御 食 事 浅利と竹の子の御飯

一、香 の 物 三種盛り合せ

一、留 椀 合わせ味噌仕立て

一、甘 味 そばぜんざいと果物

メニューは仕入れ等の状況により多少変更する場合がございます。