

会席 葵 お献立

一、春の彩り 真鯛西京焼 螢烏賊木の芽味噌

菜の花胡麻和え 山菜酢味噌和え

天城軍鶏照焼 白魚いかだ

箱根大平台汲み湯景 金太郎鱒燻製

一、お椀 蛤スープ めかぶ 芽葱 胡椒

一、進肴 箱根西麓牛すきやき鍋仕立

山の幸いろいろ

一、しのぎ さくらそば

一、揚げ物 稚鮎 葉生姜 山菜

一、お食事 にぎり寿司 七種

真鯛木の芽 牡丹海老味噌掛け

小田原産真鱈 帆立レモン添え

鮪 自然薯磯辺巻き 沢庵味噌巻き

留椀

一、甘味と果物 抹茶ムース 果物

蕎麦 貴賓館 料理長 木村 武志

※二〇一九年 三月～五月末までのお品書きとなります。

※メニューは仕入れの状況により変更する場合がございます。