



花 和房ダイニング季饗庵

おしながき

食前酒

先付け 煮六子錦紙巻き オクラ ちり酢
前 菜 帆立の玉地蒸しオオカミの桃餡 ささぎ胡麻和え
蒸し鮑肝ソース 小メロン塩麴漬 小茄子田楽

蕁菜とろろ寄せ生うに 酢取り茗荷
ミニトマトシロップ漬けほおずき

御造り 本日の御造り四種盛り 鎌倉盛り あしらい一式

御 椀 鰻真丈 冬瓜 蕁菜 白髪葱
冷やし鉢 吸いとり仕立て 米茄子 万願寺唐辛子 パプリカ
合鴨つみれ 北海縞海老

セルフィーユ

酢の物 花咲蟹とズワイ蟹 ジュレかけ 花穂 天キャビア
強 肴 厳選和牛網焼き 添え野菜 薬味三種

御食事 東川町産ゆめぴりか ご飯のお供
香の物 三種盛り合わせ
止め椀 白かぶ 磯のり 小葱

甘 味 白桃と上川ヨーグルトのムース

季節の果物

総料理長 村松昌彦

