



河津さくらの里 しぶや

潮騒御膳

- 一、先付
 - 貝の和風サラダ三種 貝柱 つぶ貝 鮑酒蒸し
 - 干打ち野菜 胡瓜 人参 長芋 水菜
 - バジルソース
- 一、小付
 - その日のメニユー
- 一、お造り
 - 鮪 白身 貝物 甘海老
 - 妻色々 山葵
- 一、焼き物
 - さざえ味噌焼き
 - 竹の子 椎茸 三つ葉
- 一、炊合せ
 - その日のメニユー
- 一、台の物
 - その日のメニユー
- 一、強肴
 - 鮑踊り焼き
 - レモン バター
- 一、酢の物
 - その日のメニユー
- 一、食事
 - 釜飯
 - 貝柱 笹がき牛蒡 三つ葉
- 一、留め椀
 - その日のメニユー
- 一、香の物
 - その日のメニユー
- 一、デザート
 - その日のメニユー

調理長 吉間 照一

☆食材の仕入れの関係により献立が一部変更になる場合がございます。