



河津さくらの里 しぶや

潮騒御膳

- 一、先付
 - 貝の和風サラダ
 - 小柱 粒貝 鮑酒蒸し
 - 千打ち野菜 胡瓜 人参 大根 水菜
 - バジルソース
- 一、お造り
 - 鮪 白身 貝物 甘海老
 - 妻色々 山葵
- 一、焼き物
 - 栄螺味噌焼き
- 一、台の物
 - 竹の子 椎茸 三つ葉
- 一、強肴
 - 鮑踊り焼き
- 一、酢の物
 - レモン バター
- 一、食事
 - 釜飯
- 一、留め椀
 - 小柱 笹がき牛蒡 三つ葉
- 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。