

特別懐石料理



一、前菜

- ・うすい豆腐
- 筍 つぶ貝 菜種
- 美味出汁ゼリー くこの実 山葵
- ・鯛の子煮こごり 露 針生姜
- ・蛤桜寿し ガリ・こごみ胡麻和え
- ・鯨旨煮・雪の輪蓮根・一寸豆
- ・螢烏賊沖漬け 叩き長芋
- ・桜小芋・蝶々人参

一、椀盛

- 清汁仕立て
- 蟹真蒸 桜麩 白木耳
- 花山葵 一文字人参 花柚子

一、造り

- 旬の鮮魚 四種盛り
- あしらい一式

一、台物

- へ村上牛しゃぶしゃぶ
- 春キャベツ 新玉葱 蕨
- ブナピー 椎茸 人参
- 粟麩 豆腐 葛切り
- 胡麻だれ かんずり

一、焼物

- のどぐる塩焼き
- 紅鮭といくらの麴和え
- 筍木の芽焼き 蓮根煎餅
- いぶりがつことクリームチーズ
- 生姜べっこう煮 酢取り茗荷

一、揚げ物

- へ旬の天婦羅
- 車海老 春蕪 南京
- 新じゃが芋 山独活
- レモン 藻塩

一、酢物

- 生子みぞれ酢掛け
- アメリカトマト 蛇腹胡瓜
- イタリアンパセリ 敷レモン

一、食事

- 新潟米 新之助
- 香の物

一、止椀

- 赤出し汁
- 焼茄子 葱 若布 粉山椒

一、水菓子

- 清見オレンジ 越後姫
- 抹茶わらび餅
- 桜アイスクリーム ミント

旬菜ダイニング 白樺

料理長 牧野 淳一



2026年4月～

左記はご夕食メニューの一例です。
季節ごとに食材や調理方法などを変更してご用意しております。