

特別懐石料理



一、前菜

- ・チーズ豆腐
- 海老 菜種 くこの実 山葵
- 美味出汁ゼリー チャービル
- ・ずわい蟹と春菊の浸し 糸花
- ・信州サーモン手毬寿し ガリ
- ・練旨煮・こごみ胡麻和え・雪の輪蓮根
- ・うぐいす人参・梅海老芋
- ・厚焼き玉子・一寸豆

一、椀盛

- 聖護院蕪のみぞれ仕立て
- 帆立真蒸 梅麩 白木耳
- 花山葵 一文字人参 木の芽

一、造里

- 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
- 巻白菜 芹 京葱 白舞茸
- 平茸 豆腐 粟麩 葛切り
- 胡麻だれ かんずり

一、焼物

- のどぐろ塩焼き
- 筍木の芽焼き 蓮根煎餅
- 紅鮭といくらの麴和え
- いぶりがっことクリームチーズ
- 酢取り茗荷

一、揚物

- へ旬の天婦羅
- ずわい蟹 海老芋
- 春蕪 南京 櫛の芽
- レモン 藻塩

一、酢物

- もずく酢
- 蒸し鮑 とろろ芋 防風

一、食事

- 新潟米 新之助
- 香の物

一、止椀

- 赤出し汁
- おぼろ昆布 葱 粉山椒

一、水菓子

- 越後姫 デコポン
- 柚子わらび餅
- 抹茶アイスクリーム ミント

旬菜ダイニング 白樺

料理長 牧野 淳一



2025年3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。