

特別懐石料理

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。

一、温菜

煮穴子桜蒸し
生姜餡 桜花漬け

一、八寸

・筍木の芽和え
花卉百合根 玉あられ
・螢烏賊沖漬け 叩き長芋
・北寄貝手毬寿し ガリ 千枚蕪
・菜種辛し和え たらの芽胡麻和え
・鯨旨煮 一寸豆青煮 厚焼玉子
・うぐいす人参・木の葉南京

一、椀盛

清汁仕立て
蟹真蒸 白木耳 金美人参
花山葵 桜麩 柚子の花

一、造里

旬の鮮魚 五種盛り
あしらい一式

一、台物

蟹みぞれ鍋
春キャベツ 新玉葱 湿地
芹 人参 豆腐
平葛切り かんずり

一、強肴

・煮込み和牛
馬鈴薯餡 ペコロス パプリカ
スナックエンドウ 辛し
・鯖柚庵焼き
桜海老芋白扇揚げ 蓮根煎餅
酢取り茗荷 酢橘

一、揚物

旬菜の天婦羅
筍 こごみ たらの芽
レモン 藻塩

一、酢物

佐渡産もずく酢
蒸し鮑 とろろ芋
アメーラトマト あられ胡瓜

一、食事

栗ご飯
香の物

一、止椀

赤出し汁
鴨団子 葱 若布 粉山椒

一、水菓子

ル・レクチェ デコポン 苺
柚子シャーベット ミント

旬菜ダイニング 白樺

料理長 牧野 淳一

