

しゃぶしゃぶ又はすき焼き

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、小鉢

・落花生豆腐
海老 山葵 美味出汁ゼリー
・佐渡産もずく酢
とろろ芋 トマト 蛇腹胡瓜

一、造里

旬の鮮魚 四種盛り
あしらい一式

一、鍋

しゃぶしゃぶ又はすき焼き
特選和牛(一五〇g)
鍋野菜一式

一、食事

新潟米 新之助
香の物
味噌汁
又は
細打ちうどん

一、水菓子

ル・レクチエ 苺
淋子コンポート
塩バニラアイス

追加 お肉

一人前 四二九〇円(一二〇g)

追加 お野菜

一人前 一二六五円

追加 玉子

一人前 一二一円

追加 うどん

一人前 四六二円

追加 ご飯台

一人前 七一五円(ご飯 留椀 香の物)

※表示金額は消費税込の金額です。

旬菜ダイニング 白樺

料理長 牧野 淳一

