

伊豆さくら山荘 夏のお献立 Aコース

- 一、先付け 汲み上げ湯葉の土佐酢ジュレ 海老 紅蓼
八寸 ラタトゥイユブリオツシユ レモン酢海月
茗荷寿司 川海老唐揚げ えんどう豆新丈
- 一、御造り 涼風カルパッチョ スーモークサーモン
海老 生ハム 水蛭 彩野菜
カルパッチョソース
- 一、冷やし鉢 涼風そうめん 合鴨スモーク 錦糸玉子
茗荷子 薬味 そうめん汁
- 一、焼き物 米茄子田楽焼き 鰯西京焼き はじかみ
- 一、揚げ物 穴子天婦羅 獅子唐 椎茸 抹茶塩
- 一、鍋物 豚レモン鍋 キヤベツ 豆苗 榎木 長葱
マロニー レモン もち豚
- 一、御 椀 赤出汁仕立て 胡麻豆腐 三つ葉
おぼろ昆布 粉山椒
- 一、御 飯 こしひかり お茶漬けの御用意もございます
- 一、香の物 胡瓜糠漬け 茄子漬け 烏賊の割り干し
- 一、水菓子 黒糖ゼリー ピスタチオアイス

伊豆さくら山荘 料理長 佐藤 範明