

伊豆さくら山莊 夏のお献立 Bコース

一、先付け 焼き茄子豆腐 わさビーズ 燕大根 美味汁

一、前 菜 生ハムチーズロール もずく酢 鶏皮餃子
あかにし貝スモーク 長芋拍子

一、御造り 氷鉢冬瓜筒盛り 湯引き鰹 鱸の洗い

天使の海老 梅肉ソース 山葵

一、冷やし鉢 フルーツとまと 大黒寺しめじ 焼き茄子

絹さや 土佐酢ジュレ

一、焼き物 太刀魚ホワイトソース焼き 笹包み

一、揚げ物 胡麻豆腐揚げ 貝柱せんべー 獅子唐 天汁

一、陶 板 牛陶板焼き じゃがバター 人参 椎茸

ピーマン 牛肉

焼肉のたれ 塩たれ 二種類

一、御 椀 湯葉豆腐新丈 水の輪大根 三つ葉

ぶぶあられ 澄まし汁仕立て

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 大根糠漬け 胡瓜浅漬け 柴漬け

一、水菓子 手作りプリン カラメル

伊豆さくら山莊 料理長 佐藤 範明