

伊豆さくら山荘 冬の御献立 夕食 Aコース

一、先付け 鮫肝酒蒸し 万能葱 紅葉卸し ぽん酢

一、前菜 黒トリユフ袱紗焼き 河豚チャンジャ

きのこと野菜の柚子餡かけ 烏賊大根

秋刀魚竜田揚げ

一、御造り 鮪長手作り 地魚白身 天使の海老

真河豚のたたき*とらふぐ皮糸作り ぽん酢

一、煮物 松茸茶碗蒸し 銀杏 三つ葉 鶏肉 椎茸

筍 松茸 蒲鉾 銀餡

一、焼き物 ソフトシエルシュリンプ塩焼き

豚バラ西京焼き はじかみ

一、揚げ物 蓮根はさみ揚げ 茄子 獅子唐 藻塩

一、鍋物 豆乳海鮮鍋 鮭 白菜 水菜 椎茸 長葱

鳥生姜つみれ うどん

一、御飯 こしひかり（お茶漬けの用意もございます）

一、御椀 柚子くわいつみれ 貝割れ大根 秋紅葉

一、香の物 胡瓜糠漬け 白菜漬け 蓮根芽漬け

一、水菓子 たまごタルト シヤインマスカット

伊豆さくら山荘 料理長 佐藤 範明