

伊豆さくら山荘 冬の御献立 夕食 Bコース

一、先付け 蓮根新丈 秋紅葉 海老 鼈甲飴

一、前菜 蕪のマリネサーモン 蟹柚子新丈

帆立の時雨煮 烏賊塩辛卸し 柿の白和え

一、御造り 鮪長手作り 秋刀魚レモンメ あおり烏賊

地魚白身 妻一式

一、煮物 もっちり湯葉豆腐 赤海老 大徳寺しめじ

隠元

一、焼き物 大根ステーキ 牛肉 パプリカ 南瓜

バルサミコソース

一、揚げ物 蟹湯葉アーモンド 輪切りピーマン

舞茸 柚子塩

一、鍋物 もち豚と野菜・豆腐の陶板蒸し焼き

白菜 水菜 牛蒡 長葱 人参 胡麻タレ

一、御飯 こしひかり（お茶漬けの用意もございます）

一、御椀 赤出汁仕立て 松茸つみれ 粉山椒 三つ葉

一、香の物 胡瓜糠漬け 柴漬け 長芋浅漬け

一、水菓子 南瓜プリン ブラックタピオカ カラメル

伊豆さくら山荘 料理長 佐藤 範明

伊豆さくら山荘 朝食 和食 Aコース

一、玉手箱 3点盛り

ヒジキ当座煮 辛子明太子 しらす大根

一、小鉢二種 鮪のたたき 玉子焼き

一、煮物 鯖の味噌煮 大根

一、焼き物 鰯の干物 陶板炙り

一、中皿 生野菜 ミニトマト 焼き豚 ポテトサラダ

一、味噌汁 アオサの味噌汁 葱 玉麩

一、フルーツ ネーブル 2貫

*ミニバイキング

*納豆 ふりかけ各種 味付け海苔 かつお梅

*パン二種

伊豆さくら山荘 料理長 佐藤 範明

伊豆さくら山荘 朝食 和食 Bコース

一、玉手箱 3点盛り

塩麴金平牛蒡 なめ茸卸し 煮昆布

一、小鉢二種 烏賊のお刺身 温泉玉子

一、煮物 海老ふわ新丈 人参 隠元

一、焼き物 鯖味醂干し 陶板炙り

一、中皿 ロースハム 生野菜 ミニトマト

一、味噌汁 浅利の味噌汁 長葱

一、フルーツ キュウイフルーツ

*ミニバイキング

*納豆 ふりかけ各種 味付け海苔 かつお梅

*パン二種

伊豆さくら山荘 料理長 佐藤 範明

伊豆さくら山荘 朝食 洋食 Aコース

一、洋 皿

生野菜 焼売 ウインナー 目玉焼き

ミニトマト 焼き豚 ポテトサラダ

ミニハンバーグ

一、スープ コーンスープ クルトン

一、フルーツ ネーブル ヨーグルト いちごソース

*ミニバイキング

和食と同じですが、洋食の方もお取り下さい。

伊豆さくら山荘 料理長 佐藤 範明

伊豆さくら山荘 朝食 洋食 Bコース

一、洋 皿

生野菜 ミニトマト レアオムレツ ウインナー
ロースハム ハツシユドポテト 海老餃子
若鳥クリーム煮

一、スープ 玉葱スープ クルトン

一、フルーツ キュウイフルーツ

ヨーグルト ブルーベリーソース

*ミニバイキング

和食と同じですが、洋食の方もお取り下さい。

伊豆さくら山荘 料理長 佐藤 範明