

伊豆さくら山荘 春のお献立 Aコース

一、先付け アスパラ豆腐 新若布 ボイル海老 花穂
柚子土佐酢

一、前菜 三色プチ団子 生海苔新丈 蛍烏賊沖漬け
裏白椎茸山葵漬け 蛤ネーズ焼き

一、御造り 鮪長手作り 生湯葉磯部巻 水蛸スライス
地魚白身 妻一式

一、箸休め 伊豆さくら蕎麦 黄金草醬 長葱 そばつゆ
一、焼き物 トリユフチキンロースト 鮭西京漬け

はじかみ

一、揚げ物 白魚カダイフ 舞茸 獅子唐

まっちゃん塩

一、鍋物 白菜おろし鍋 榎木 長葱 水菜 人参
合わせ野菜 もち豚ロース 海老水餃子

一、御椀 渡り蟹 万能葱 白味噌仕立て

一、御飯 コシヒカリ お茶漬けの御用意もごございます

一、香の物 胡瓜糠漬け 人参糠漬け 胡麻高菜

一、水菓子 NEOさくら餅 粒あん 桜葉

伊豆さくら山荘 料理長 佐藤 範明