

伊豆さくら山荘 春のお献立 Bコース

一、先付け 桜花びら豆腐 土筆 山葵 美味汁

一、前菜 昆布山椒煮 筍ベーコン巻

桜海老のテリリーヌ 大和芋さくらんぼ
もちもち湯葉

一、御造り 鮪長手作り ボイル蛍烏賊 天使の海老

地魚白身 酢味噌 妻一式

一、煮物 鱈けんちん 新じゃがいも艶煮

露の当座煮

一、焼き物 寒鯖の桜海老ソース焼き 若桃甘露煮

一、揚げ物 千魚天婦羅 ごとみ 南瓜 桜花塩

一、鍋物 牛鍋 白菜 水菜 椎茸 長ねぎ マロニー
笹がき牛蒡 スライス牛肉

さくら人参・大根

一、御 椀 桜葉信田巻 三つ葉 とろろ昆布

澄まし汁仕立て

一、御 飯 コシヒカリ お茶漬けの御用意もございます

一、香の物 白菜浅漬け 梅牛蒡漬け 柴漬け

一、水菓子 戸田塩プリン カラメル

伊豆さくら山荘 料理長 佐藤 範明