

伊豆さくら山荘 春の御献立 Bコース

- 一、先付け 新玉葱 甘海老昆布メ 水蛸 梅ソース
- 一、前菜 烏賊わらび雲丹焼き 桜もちーず
カラス鰈バジル焼き
菜の花煎り胡麻和え 海老塩焼き
- 一、御造り 鮪長手作り ボイル蛍烏賊 スモーク河豚
地魚白身 酢味噌 妻一色
- 一、煮物 手毬道明寺 南瓜白煮 さくら花びら
隠元 銀飴
- 一、焼き物 鮎並の桜海老ソース掛け 椎茸昆布
- 一、揚げ物 鰈の唐揚げ 万葱 赤卸し ポン酢
- 一、鍋物 ピリ辛豚バラ鍋 キヤベツ 水菜 たもぎ茸
長葱 ちゃんぽん麺 辛スープ
- 一、御 椀 白菜博多新丈 桜麩 薄氷蓮根 三つ葉
柚子 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 胡瓜浅漬け 柴漬け 梅牛蒡
- 一、水菓子 抹茶プリン ミニマロン 生クリーム

伊豆さくら山荘 料理長 佐藤 範明