

伊豆さくら山荘 新春の御献立 Bコース

一、先付け 玉子豆腐 蟹身 木の芽 張り汁

一、前菜 烏賊黄金焼 キャベツとサーモン塩ダレ 鰻ざく胡瓜

たこ足柔らか煮 平しめじ有馬山椒煮

一、御造り 鮪長手作り 美濃海老 生湯葉 地魚白身

妻一式

一、煮物 じゃがいも餅万頭 揚げ南瓜 隠元 鼈甲飴

一、焼き物 大根ステーキ 牛肉 パプリカ 万能葱

一、揚げ物 海老湯葉新丈 舞茸 獅子唐 柚子塩

一、鍋物 伊豆山葵鍋 鶏つみれ 白菜 水菜 伊豆椎茸

葱深 お餅 おろし山葵 大根おろし

一、御椀 赤出汁味噌仕立て 三つ葉 なめこ

胡麻豆腐 粉山椒

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 梅牛蒡 白菜漬け

一、水菓子 白玉粉 抹茶ゼリー いちご つぶあん

伊豆さくら山荘 料理長 佐藤 範明