令和６年　伊豆さくら山荘　初夏御献立　Ａコース

一、先付け　伊豆生湯葉　ボイル蛸　ミニトマト
　白醤油
一、前　菜　つぶ貝旨煮　伊豆心太　冬瓜すり流し寄せ
　いろどり炒り豆腐　鰯香梅煮
一、御造り　鮪長手作り　天使の海老　地魚白身
　生海苔　妻一式
一、煮　物　焼きもろこし饅頭　あやめ麸　絹さや
一、焼き物　さわら西京漬け　タンドリーチキン
　はじかみ
一、揚げ物　脱皮海老春巻き揚げ　獅子唐　抹茶塩
一、鍋　物　ほうとう鍋　白菜　しめじ　葱　南瓜
　もち豚ロース　きしめん　鍋つゆ
一、御　椀　赤出汁仕立て　枝豆海老つみれ　なめこ
　三つ葉　粉山椒
一、御　飯　栃木県産　こしひかり
一、香の物　胡瓜糠漬け　わさび昆布
一、水菓子　抹茶もち　カスタードクリーム

伊豆さくら山荘　料理長　佐藤　範明