

伊豆さくら山荘 花見月のお献立 夕食 Aコース

*松花堂枠内 左上段から

- 一の枠(揚げ物) チーズ天玉揚げ 獅子唐 抹茶塩
- 二の枠(先付け) さくら豆腐 花びらゆり根 キャビア

うぐいす餡

- 三の枠(お造り) 鮪の長手作り 煽り烏賊鹿の子

地魚白身 山葵 生のり 妻一色

*松花堂枠内 左下段から

- 四の枠(煮物) 道明寺桜葉蒸し 桜麩 エリンギ

絹さや 銀餡

- 五の枠(焼き物) からす鰯の西京焼 はじかみ

- 六の枠(前菜) つぶ貝旨煮 葉唐辛子茎若芽 筍土佐煮

三色プチ団子 合鴨クリームチーズ

*外 枠

- 一、鍋物 春風薫る 駿河湾さくら海老鍋 白菜 榎木

あぶら揚げ 長葱 マロニー 豚ロース

- 一、御 椀 赤だし仕立て なめこ 路の臺 粉山椒

- 一、御 飯 栃木県産 コシヒカリ

- 一、香の物 胡瓜ぬか漬 煮昆布 赤かぶ漬

- 一、水菓子 いちご大福 生クリーム あんこ いちご