

伊豆さくら山荘 花見月のお献立 夕食 Bコース

*松花堂梓内 左上段から

一の梓(揚げ物) さばふぐ唐揚げ 椎茸 獅子唐 桜塩

二の梓(先付け) 黄金柑と生ハムのサラダ ベビーリーフ

ミニトマト カルパッチョソース

三の梓(お造り) 鮪の長手造り ボイル蛍烏賊 酢味噌

地魚白身 妻一色

*松花堂梓内 左下段から

四の梓(煮物) 若芽の東寺蒸 桜人参 隠元 べっ甲餡

五の梓(焼き物) サーモンバジルソース焼き はじかみ

六の梓(前菜) 茶巾白子豆腐 海老レモンペッパー

蟹の砵巻き 味噌焼き豆腐 桜葉二色

*外 梓

一、鍋物 塩こうじ鶏つくね鍋 水菜 椎茸 根深

白菜 もやし 鶏つくね 黄金草醬

一、御椀 さくら海老新丈 カイワレ 生のり

一、御飯 栃木県産 コシヒカリ

一、香の物 柴漬け 割り干し大根 白菜漬け

一、水菓子 さくら小餅 ミニプリン