

令和八年六月十二日

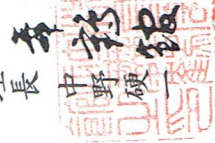
千種鯨城会様

御献立



- 先付 雪花菜(きらず)  
二種 まぐろ角煮  
椀盛 水無月豆腐  
薯菜  
小メロン 柚子  
お造り 近大まぐろ  
天然鯛  
新玉葱 山葵  
煮物 季節野菜焚合せ  
高野豆腐 南京  
人参 椎茸 茼蒿  
青紅葉麩 絹さや  
焼物 鱈柚庵焼  
えだ豆  
檸檬  
酢物 岩もずく  
落し芋 胡瓜  
いくら  
お食事 愛知県産金の恵み  
ちやく山椒煮  
赤出し香物  
水果子 パンナコッタ  
杏子ソース  
小玉西瓜

国際観光日本料理店



料理長 中野 硬一