

# お献立

お正月三箇日〔限定〕

前菜 柚子釜盛り蟹の奉書巻きと水前寺海苔 子持ち昆布

寒海鼠と大和芋 ふく一夜干しレモン×

合鴨の松風焼き 天豆新引き揚げ

黒豆 伊達皮 ちしやとうの大王松結び

御椀 沼津産真鯛のお吸い物 薄葛仕立て

(胡麻豆腐、手鞠麩、梅人参、姫蕪、椎茸)

向付 下田産伊勢海老と沼津港で水揚げされた新鮮な海の幸

蒸し物 昆布舟柚香宝蒸し

(銀鱈、牡蠣、海老、巻き湯葉、榎茸、根深、京菜)  
塩ポン酢、酢橘、はじかみ

合い肴 大栄螺壺焼き

中皿 和牛ローストと冬の彩り野菜 野菜おろしだれにて

煮物 旬の京芋万頭を熱々の野菜餡と共に

(白菜、舞茸、百合根、銀杏、春菊、梅麩、梅肉)

御食事 風味たっぷりの浅利御飯

(揚げ、干し椎茸、生姜)

香の物 旬の野菜のお漬物

水菓子