

# 寿膳

先付

桜豆腐 旨出汁 山葵

前菜

白魚黄金揚げ  
烏賊蕨  
海老蛇籠巻き  
のし梅と白玉百合根  
鯛の子旨煮  
空豆蜜煮

椀物

碓井擦り流し  
三色団子見立て  
桜大根人参

造り

本日の五種盛り  
あしらい一式

焼物

鯛塩麴焼き 山菜餡掛け

凌ぎ

赤飯

強肴

国産サーロインステーキ

焚合せ

眼張揚げ煮 蓮根餅

油物

鱈チーズフライ  
トマトソース

酢物

初鰹たたき

食事

鯛と筍の炊き込み御飯

止椀

赤出汁

香物

二種盛り

水菓子

桜餅

渭水苑総料理長

瀬戸 宏哉

\*季節や当日の仕入れによって内容は変更いたします。  
\*寿膳11000円コースのお献立になります。