

寿膳

先付け 豆乳豆腐 雲丹 旨出汁

前菜 合鴨ロースト

シャインマスカット霽和え

鱧子玉子とじ 沢蟹

牛しぐれ煮トマト釜

寄せ焼き茄子 笹身緑酢和え

枝豆真丈の蓮根挟み揚げ

丸十梅尾煮

椀物 鱧清水 帆立真丈

順才 輪酢橘

造り 季節の五種盛り

あしらい一式

焼物 国産サーロインステーキ

鮎塩焼き 酢橘

千草玉子 青唐焼き浸し

凌ぎ 赤飯

焚合せ 鰻柳川寄せ

油物 車海老利休揚げ

酢物 水雲酢 文銭蛸

大和芋 雷胡瓜

食事 鯛飯

止椀 赤出汁

香物 二種盛り

水菓子 心太 黒蜜



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。