

徳島づくし



先付 心太 雲丹

椀物 祖谷蕎麦米汁 薄葛仕立て
生姜一滴

造り 本日の三種盛り

あしらい一式

凌ぎ 半田素麺

八寸 国産サーロインステーキ

鮎 椎茸侍塩焼き

酢橘

鱧天婦羅

鳴門金時蜜煮

焚合せ 徳島県産

蓮根餅と金目鯛雲煮

酢変り 阿波尾鶏の茶碗蒸し

食事 鳴門鯛炊込御飯

止椀 赤出汁

香物 二種盛り

水菓子 水羊羹



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。
*徳島づくし11000円コースのお献立になります。