徳島づくし

先付　桜豆腐　旨出汁餡　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　祖谷蕎麦米汁

造り　三種盛り　妻一式

焼物　国産牛サーロインステーキ
　　白鷺鱒塩焼き　おろしポン酢
　　フィッシュカツ
　　豆ちくわ

凌ぎ　金時豆バラちらし

焚合せ　阿波鶏羽二重蒸し　絹さや

油物　鴨チーズフライ
　　トマトソース

酢物　初鰹たたき

食事　鳴門鯛と筍の炊き込み御飯

止椀　赤出汁

香物　二種盛り

甘味　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。
＊徳島づくし８８００円コースのお献立になります。