

【夏】 さがみコース

かわせみコース

前 菜

もろこしカステラ
姫サザエ旨煮 若桃松葉串
枝豆ゼリー寄せ 鮎山椒煮
スモーク鴨辛子

前 菜

紫芋二色寄せ バイ貝旨煮
豚タン山葵醤油漬
烏賊塩辛柚子風味

造 り

鮪角造り 勘八平造り
縞海老 烏賊雲丹添え
妻一式

造 り

鮪角切り 勘八平造り
湯引き鱧梅肉添え
妻一式

肉料理

牛ロースと夏野菜のグリル
茄子 南瓜 ズッキーニ
野菜サラダ添え

洋 皿

プチミートローフ
海老の香味焼き添え
ブロッコリーと海老の
中華風炒め煮

蒸 物

鰻白子蒸し
星陸蓮根 銀飴

揚 物

夏野菜の天婦羅
紫蘇とろろ 南瓜 茄子
オクラ パプリカ 素塩

揚 物

天婦羅
穴子 蟹爪
紫蘇とろろ しし唐
天山 天汁

小 鉢

蟹と枝豆腐のサラダ仕立て
サニーレタス トマト
ラディシユ 茗荷 白髪葱

酢の物

鱧南蛮漬
蛇腹胡瓜 焼葱
酢取り茗荷

食 事

白ご飯
あみの佃煮

食 事

白ご飯 あみの佃煮
かき玉汁
蟹 玉子 糸三つ葉

止 椀

かき玉汁
蟹 玉子 糸三つ葉

止 椀

かき玉汁
蟹 玉子 糸三つ葉

香の物

二点盛
デザート 抹茶水羊羹

香の物

二点盛
デザート 芋水羊羹

抹茶フロマージュ

ホイップクリーム添え

※メニューの内容は予告なく変更になる

場合がございます。ご了承ください。

【夏】せきれいコース

子供食コース

前菜 もずくとり

枝豆 雲丹 茗荷 山葵

焼物 ビーフハンバーグ

ポークウインナー
野菜サラダ

造り 鮪角切り 勘八平造り

妻一式

揚物 鶏の唐揚 ポテトフライ

サニーレタス

肉料理 合鴨の野菜巻

味噌マスタードソース

小鉢 蟹と枝豆腐のサラダ仕立て

ベビーサラダ添え

サニーレタス トマト

煮物 ずんだ饅頭

冬瓜パプリカ餡

食事 海老ドリア

揚物 鱈と夏野菜の揚げ浸し酢橘風味

ヤンングコーン 茄子

止 椀 かき玉汁

蟹 玉子 糸三つ葉

ズッキーニ オクラ

デザート 苺クレープ

ホイップクリーム

食事 白ご飯

あみの佃煮

ベリー添え

止 椀 かき玉汁

蟹 玉子 糸三つ葉

幼児食

香の物 二点盛

鶏の唐揚 ポテトフライ

エビフライ

お子様カレー

ハンバーグ添え

水菓子 あんずのコンポートジュレ

茶碗蒸し

鶏 海老 筍 三つ葉

苺クレープ

※メニューの内容は予告なく変更になる場合がございます。ご了承ください。