

那須会席 如月の献立

前菜

菜の花生ハム巻き 梅マヨネーズ 真冬名鯉雲丹味噌焼き
カリフラワールのムース 白魚と法蓮草の胡麻浸し
鯛安倍川 焼きゆば旨煮 うぐいす鰻頭おかけ揚げ

御椀

白菜すり流し
牛すじスープ煮 一文字人参
大根 芹 あられ柚子

御造り

旬の魚盛り合わせ
添え物色々 土佐醤油

焼物

和牛ステーキ
彩り焼き野菜

蓋物

百合根飛竜頭 海老芝煮 手毬麩
小松菜 銀あん

油物

帆立ベーコン 烏賊五色揚げ
わかさぎ海苔巻き レモン 岩塩

酢の物

蒸したらばかに
蛇腹胡瓜 海藻色々 かに酢

御食事

焼きおにぎりの浅利ごぼうあんかけ 水菜

水菓子

豆腐とクリームチーズのミルフィーユ
いちご 八朔