

寿膳

先付

山芋豆腐 いくら 山葵
旨出汁

前菜

稚鮎南蛮漬け
兜海老
鯛の子旨煮
袱紗玉子
ひじきと大豆の含め煮
柏餅

椀物

海老真丈と姫竹
松葉青柚子 青紅葉麩

造り

本日の五種盛り
妻一式

焼物

天然鳴門鯛塩麴焼き
独活きんぴら
万願寺焼き浸し

凌ぎ

赤飯

強肴

国産サーロインステーキ

焚合せ

海老村雨南瓜
蛇の目ズッキーニ 木の芽
美味あん 落青煮

油物

穴子龍眼揚げ

酢物

蛸湯洗い辛子酢味噌掛け
蓮芋 独活

食事

鯛飯

止椀

赤出汁

香物

二種盛り

水菓子

黒胡麻アイス

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。