

惣膳

先付

三種盛り

稚鮎南蛮

ひじきと大豆の合煮
柏餅

椀物

海老真丈と姫竹

松葉青柚子 青紅葉麩

造り

二種盛り

妻一式

焼物

国産サーロインステーキ

鱈塩糀焼き

独活きんぴら

万願寺焼き浸し

凌ぎ

茶碗蒸し

焚合せ

蓮根餅と眼張雲煮

空豆塩茹で 木の芽

油物

針魚龍眼揚げ 落味噌

食事

ちりめん山椒御飯

止椀

赤出汁

香物

二種盛り

甘味

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。
*惣膳7700円コースのお献立になります。