

わかたけ
若竹

**

先付

「春めいて」

春の白和え

春菊 旬魚
人参 桜花

筍 落

蒟蒻

前菜

「春彩盛り」

小鯛笹漬け旬菜サラダ

飾り南瓜

玉子寄せ蝶々見立て

彩り野菜ごま風味和え

三色菱新丈

花びら百合根

御造里

「海からの幸」

春の乙女鯛松皮 土佐鰯

芽物一式 土佐醤油

時肴

「春海の美味」

桜海老青さ海苔饅頭

空豆 春芹 花びら生麩 桜花

散らしパプリカ 美味餡

松肴

「大地の恵み」

牛ロースト印度揚げ

筍 ブロッコリー プチトマト

彩り野菜

椀物

「清まし仕立て」

海老真丈

順菜 三つ葉 柚子

御飯

「多喜込み」

真鯛と根菜の炊込みご飯

葱 胡麻

香物

「ご飯のお供」

二種盛り

甘味

「本日のデザート」

旬味プリン 生クリーム

季節の果実 伊パセリ

※旬の素材を用いておりますので内容が変更する場合がございます。
※当館で使用しているお米は全て高知県産を使用しております。



和食料理長
松本昌時