

臯月 お献立



令和六年五月吉日

つるや

食前酒

白加賀梅の梅酒
蓬豆腐 生うに 山葵

前菜

赤万願寺お浸し 菖蒲茗荷 旨出汁
菖蒲紅芋茶巾 伝助穴子山葵焼き 粽麩
白瓜毘布押し 練蕎麦寿司
ヤングコーン醤油焼き 新順菜吸い酢

お椀

新牛蒡の香り仕立て
岩石海老真丈
冬瓜 大黒占地 花山椒

向付

近海産本日の活魚 七種盛り
長野県産本山葵 あしらい一式 醤油
選べる逸品 以下の二品の中からお好みの一品をお選びください

- ① 大海老雲丹焼き
加茂茄子ステーキ
プチトマト 蒸かし小芋 ミニアスパラ
- ② 若狭牛和風ローストビーフ
プチトマト 蒸かし小芋 ミニアスパラ
越前塩 刻み山葵

揚げ物

若鮎宝舟揚げ
イタヤ貝柱と三つ葉搔き揚げ 三度豆
青唐 煎り出汁

お食事

ご飯 芦原産コシヒカリ
株式会社グリーンファーム角屋さん
お漬物 三種盛り
留椀 合わせ味噌仕立て

水菓子

メロン 小玉西瓜
蓬麩 岩海苔 三つ葉

料理長 今谷 亨

当日の仕入状況等により若干料理内容の変更がございます。
なにとぞご了承の程よろしくお願いたします。