

# 皐月 お献立

鶴



令和六年五月吉日

つるや

## 食前酒

白加賀梅の梅酒

## 前菜

菖蒲紅芋茶巾 ヤングコーン醤油焼き

新順菜吸い酢 伝助穴子山葵焼き

粽麩 白瓜昆布押し 練蕎麦寿司

## 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

鮑と御造り三種盛り

長野県産本山葵 あしらひ一式

醤油

## 焼物

若狭牛へレスステーキ

野菜添え

## 揚げ物

車海老天婦羅 帆立貝柱天婦羅

越前塩 酢橋

## 小鍋

若狭ぐじ雲丹出汁しゃぶ

野菜

## お食事

リゾット パルミジャーノ 黒胡椒

## 香の物

三種盛り

## 水菓子

メロン 小玉西瓜

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ひいたします。