

# 若狭牛懐石 お献立

令和六年臯月吉日

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

小メロン昆布押し 鯧蕎麦寿司

お椀

肉吸い

白髪葱 芽葱 針生姜

向付

近海産本日の活魚 五種盛り

長野県産本山葵 あしらひ一式

醤油

焼き物

若狭牛ヘレスステーキ

添え野菜

小鍋

若狭牛口ース出汁しゃぶ

季節の野菜

留肴

蓬豆腐 生うに 山葵

赤万願寺お浸し 菖蒲茗荷 旨出汁

お食事

若狭牛口ース炙り寿司 ガリ

留椀

合わせ味噌仕立て

蓬麩 岩海苔 三つ葉

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。  
なにとぞご了承くださいの程よろしくお願いたします。