

本日のご夕食

初めに 白湯

一 地 猪の柔らか煮

鹿シキンポの手作りハム

明宝豆腐の味噌漬け

天子の山椒煮

煮花果 酒粕ドレッシング

ささげ胡麻浸し

和牛ハチノスのトマト煮込み

一 岳 天子のフィッシュバーガー

一 温 冬瓜すり流し 毛蟹寄せ

一 流 大岩魚 白ボン酢掛け・山葵醤油

一 炒 白鳥賊のオイルバスタ

一 熱 天然鮎塩焼き・帆立のかきあげ

一 選 鳥取黒毛和牛ヒレ陶板焼き

又は

飛騨牛特上肩ロースすき焼き

一 食 土鍋炊き御飯 ご飯のお供・味噌汁

一 果 明宝ジェラート・季節の果物

感謝

令和六年八月五日

狗寶高



※仕入れなどの都合により、内容が一部変わる場合がございます。ご了承ください。