

## 本日のご夕食

初めに 白湯

一蒸 菊芋のフラン

イクラの飯蒸し

一岳 鹿シキンポの手作りハム

猪の塩麴焼き

真鴨の炙り焼き

一温 伊勢海老の白味噌仕立て

一流 本日の鮮魚

一炊 鮑のオイルパスタ

一油 鰯の変わり揚げ 瞬間燻製

一選 鳥取黒毛和牛ヒレ陶板焼き

又は

飛騨牛リブロースのすき焼き

一食 土鍋炊き御飯

ご飯のお供・味噌汁

一果 明宝ジエラート・季節の果物

感謝

令和七年二月七日

狗賓高



※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。