

本日のご夕食

初めに 白湯

前菜 白鳥賊小波寿司

酢取り独活

焼き蓬豆腐

小鶏唐揚げと皮付きヤングコーン

椀物 水煮月豆腐と新葦菜のすまし仕立て

造り 本日の鮮魚

凌ぎ 茄蝶とアスパラのバジルバスタ

焼物 桜鶯の木の芽焼き 野菜の味噌和え

台物 飛驒牛ヒレ陶板焼き

又は

飛驒牛リブロースすき焼き

食事 土鍋焼き御飯

ご飯のお供・味噌汁

水物 明室ジエラート・季節の果物

感謝



令和七年六月二日

高賓宿

※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。