

本日のご夕食

初めに 白湯



前菜 牛蒡フラン ポルチーニあんかけ

牛バテと梓白和えの最中

一口 近江鴨湯菜包み飯蒸し

碗物 紅ずわい蟹真薯 蕪みぞれ仕立て

造里 本日の鮮魚

凌ぎ サーモンと黄ニラのトマトクリームバスタ

焼物 鰯味噌幽庵焼き

口直 季節のシャーベット

台物 鳥取和牛ヒレ陶板焼き
又は

飛騨牛リブロースすき焼き

食事 土鍋炊き御飯

ご飯のお供・味噌汁

水物 明宝ジエラート・季節の果物

感謝

令和七年十一月十二日

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。