

本日のご夕食

初めに 白湯

先付 鰻豆腐

前菜 シヤインマスカット葡萄酢和え

渡り蟹飯蒸し

天然鮎フライ 白うるかタルタル掛け

椀物 丸真薯 すっぱん仕立て

造里 本日の鮮魚

進肴 天然黒鮑のバスタ

箸休 煮花果甲州蒸し 白酢掛け

焼物 鳥取黒毛和牛ヒレ低温焼き

焼きじゃがいも 鴨ボロネーゼ掛け

食事 鱧と松茸の土鍋御飯

香の物・味噌汁

水物 本日のデザート

感謝

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。