

雪

前菜

蓬豆腐

新綠海瓜子

甘藍味噌燒

櫻鯛手毬壽司

向付

旬魚御造

合肴

鮑真薯青海苔芡

燒物

海鱺魚幽庵燒

台物

伊比利豚壽喜風鍋

食事

春筍炊飯

香物

止椀

水雲味噌汁

甘味

紅玉最中

伊比利豚壽喜風鍋
2020 春

令和 春

日勝生加賀屋
料理長 林 昭人

雪

前菜

蓬豆腐

桜鯛の手毬寿司

あさりの新緑和え

芽キャベツの味噌焼き

向付

旬魚御造り

合肴

鮑真薯青海苔餡掛け

焼物

スギの幽庵焼き

台の

物イベリコ豚のすき焼風鍋

食事

竹の子炊き込み御飯

香の物

止め

椀もずく味噌汁

甘味

紅玉カスタードクリーム最中

鍋風
2020年

伊比利豚壽喜

令和 春

日勝生加賀屋

料理長 林 昭人

月

前菜

蓬豆腐
新緑海瓜子
甘藍味噌焼
櫻鯛手毬壽司

向付

旬魚御造

合肴

鮑真薯青海苔芡

焼物

海鱺魚幽庵焼

台物

穴子柳川風鍋

食事

春筍炊飯
香物

止椀

水雲味噌汁

甘味

紅玉最中

2020年 春
穴子柳川風鍋

令
和
日勝生加賀屋
料理長 林 暁 人

月

前菜

蓬豆腐

桜鯛の手毬寿司

あさりの新緑和え

芽キャベツの味噌焼き

向付

旬魚御造り

合肴

鮑真薯青海苔餡掛け

焼物

スギの幽庵焼き

台の物 穴子の柳川風鍋

食事

竹の子炊き込み御飯

香の物

止め

椀 もずく味噌汁

甘味

紅玉カスタードクリーム最中

令和 春

日勝生加賀屋

料理長 林 昭人

2020年 春

穴子 柳川風鍋