

夕食..花信風

前菜

合鴨

甜豆海老

櫻海老過貓

帆立櫻色揚

竹子山椒煮

小蛸南蠻漬

螢烏賊醋味噌

吸物

蓬真丈

向付

旬魚御造

合肴

穴子唐揚

焼物

櫻鯛菜種焼

台物

黒毛和牛澄汁鍋

食事

櫻鯛炊飯

香物

止椀

味噌汁

甘味

春色

2020年 春 宿泊食菜單

令和二年 春

日勝生加賀屋

料理長 林田昌人

# 夕食..花信風

前菜

合鴨

小蛸の南蛮漬け

帆立の微塵粉揚げ

竹の子含め煮

蛸鳥賊の酢味噌掛け

山菜の桜海老風味お浸し

スナップエンドウのオイル和え

吸物

蓬真丈

向付

旬魚御造り

合肴

穴子の唐揚げ 山椒風味あん

焼物

桜鯛の菜種焼

台の物

黒毛和牛の澄まし仕立て鍋

食事

桜鯛の炊き込み飯

香の物

止め椀

味噌汁

甘味

三色羊羹 ウーロン茶ジュレ

2020年 春 宿泊食菜单

令和二年 春

日勝生加賀屋

料理長 林田 昌人