

平成三十一年 和食（季節の会席）春

基本食

食前酒

山ワイン

（富山県内最古のワイナリーで造られましたワインです。）

前菜

穴子押し寿司 スダチ釜 蛸烏賊粕漬け 蛸柔らか煮
カステラ玉子

造り

本日のお造り 四種盛り

温物

ごこく万頭とサーモンの玉締め

焼物

鱈ふきみそ焼き

鍋物

和牛すき焼き風鍋

酢の物

蛸烏賊と貝の寄せ酢

椀物

さらさら汁

御飯

富山県産 コシヒカリ

香物

大山町の茗荷漬物

デザート

バイキング（フルーツ ケーキ 和菓子）

※料理内容は仕入状況などにより変更する場合がございます。
予めご了承下さい。