

平成三十年 春 和洋折衷会席

グレードアップ食

デザート	バイキング (フルーツ ケーキ 和菓子 等)	先付	五箇山豆腐の昆布〆 菜の花 クコの実
香物	大山町の茗荷の漬物	前菜	白海老のスマーカ 桜鰐のマリネ チーズ 山菜の昆布マリネ
御飯	富山県産 コシヒカリ	造り	董鳥賊 平目 カンパチ フクラギの昆布〆 白海老の造り
惣物	さらさら汁	温物	季節の餡かけ (鯛 笠 山菜 彩り野菜)
酢の物	ながらもの酢の物 オクラとろろ添え	焼き物	・のどくろの香味焼
台物	和牛 すき焼き風鍋	中皿	董鳥賊のバジルソース