

平成三十年 春 和洋折衷会席

グレードアップ食

先付 五箇山豆腐の昆布〆 菜の花 クコの実

前菜 白海老のスモーク 桜鱒のマリネ チーズ 山菜の昆布マリネ

造り 蛸烏賊 平目 カンパチ フクラギの昆布〆 白海老の造り

温物 季節の餡かけ (鯛 筍 山菜 彩り野菜)

焼き物 ・のどくろの香味焼

中皿 蛸烏賊のバジルソース

台物 和牛 すき焼き風鍋

酢の物 ながらもの酢の物 オクラとろろ添え

椀物 さらさら汁

御飯 富山県産 コシヒカリ

香物 大山町の茗荷の漬物

デザート バイキング (フルーツ ケーキ 和菓子 等)