

# 令和二年 和食（季節の会席）夏

## 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

鴨ロース煮 敷オレンジソース

造り

本日のお造り 四種盛り

焼物

鱸ポワレ緑ソース掛け

炊合せ

加茂瓜 豚角煮 ミニオクラ

鍋物

海鮮せいろ蒸し

酢物

水蛸 鯔南蛮漬 湯引き帆立

椀物

さらさら汁

御飯

富山県産 コシヒカリ

香物

漬物二種

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。