

平成三十年 夏 和食会席

グレードアップ食

先付 もろこし豆腐 雲丹 空豆

前菜 ゲンゲのスモーク 県産ポークのテリーヌ 山菜の昆布マリネ
蜆烏賊粕漬け

造り 鮪 鯛 フクラギの昆布炙 富山海老 白海老の造り

温物 錦糸瓜 アナゴ 夏野菜の館かけ

凌ぎ 氷見そうめん 薬味一式

焼き物 のどくろの香味焼

中皿 国産牛のコールドビーフ

酢の物 蛸と貝類の酢の物

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)