

平成三十年 秋 和洋折衷会席 通常食

先付 菊花と甘海老の和え物

前菜 生ハム寿司 鴨のテリーヌ 山菜の昆布マリネ 干し柿ロール

造り フクラギの昆布ヅ 鮪 鯛 地魚

温物 野菜入り ロワイヤル仕立て

中皿 梅貝のクリームソースかけ

台物 県産ポークのせいろ蒸し(野菜一式)

酢物 入善もずく

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)