

春の 地産地消会席



御献立

前菜

海老と人参のジュレ掛け
蓬豆腐
生湯葉 山葵 旨出し
八戸産鱈アーモンド焼
菜の花と小粒の黄味酢
蝶々丸十レモン煮
茄子木の芽味噌

造り

南鮪 鯛松皮造り
甘海老

旬菜

豌豆真薯
南瓜 竹の子 小芋
桜麩 絹さや

郷土料理

煎餅汁鍋

肉料理

牛肉のスマークロースト
ポルトソース

揚物

三陸産あなごの磯辺揚げ
海老真薯
新玉葱 青唐 葛そうめん

食事

竹の子と三陸わかめの釜めし
香の物 みそ汁

果物

季節のシャーベットとフルーツ