

【3-4月】春の御献立プラン「春宴の膳」-松- 全11品



- 【食前杯】自家製 身体に優しいさんざし和柑橘ビネガー
- 【旬彩】「春日和」土筆と若竹真蒸、牛肉昆布巻、河豚白子焼など
- 【割鮮】 本日の鮮魚盛り
- 【温物】 桜大根釜 百合根手毬蒸し 鶯飴
- 【焼物】 能登豚オープン焼 春野菜添え 源助大根山葵ドレッシング
- 【替皿】 自家製鮑コロッケ 小松産青搾菜タルタル掛け
- 【台物】 和牛無限鍋 シャキシャキ野菜 蔘の薑味噌風味
- 【食事】 筍と浅利御飯桜葉包み 鯖へしこ押し寿司（加賀こしひかり使用）
- 【留椀】 清汁仕立て
- 【香物】 盛り合せ
- 【水物】 苺チョコムースなど

御献立ポイント

- 【台物】石川の野菜「金時草」をはじめとするたっぷりの野菜と和牛を特製鍋で。
蔘の薑の香りと風味で奥行のある味わいに。
 - 【替皿】鮑や野菜がごろごろ入った、ホワイトソースベースのコロッケ。
スプーンでお召し上がりいただきます。
 - 【食事】桜餅を思わせる見た目の浅利御飯は、筍の食感と桜の葉の塩味がアクセント。
独特な香りが広がる鯖のへしこは北陸に伝わる郷土料理です。
- 仕入れ状況により内容や材料などが変更になる場合もございます、予めご了承ください。

【3-4月】春の御献立プラン「春宴の膳」-竹- 全11品



- 【食前杯】自家製 身体に優しい和柑橘りんごビネガー
- 【旬彩】「春日和」桜豆腐、桜海老鶯寄せ、金時草砵巻など
- 【割鮮】 本日の鮮魚盛り
- 【温物】 鯛と春大根柔らか煮 鼈甲餡
- 【進肴】「瑠璃光源泉水煙蒸し」春鱒羽二重桜蒸し
- 【替皿】 国産牛オープン焼 春野菜添え 源助大根山葵ドレッシング
- 【台物】 能登豚ロース豚骨醤油仕立て鍋 小松産青搾菜すり流し
- 【食事】 浅利釜炊き御飯（加賀こしひかり使用）
- 【留椀】 清汁仕立て
- 【香物】 盛り合せ
- 【水物】 苺ヨーグルト寄せなど

御献立ポイント

- 【台物】青搾菜のすり流しは後半の味変に。
さっぱりとした野菜の風味と能登豚の旨味をぜひお楽しみください。
- 【進肴】桜葉で巻いて蒸すことで春の香りに。瑠璃光源泉水を使用しています。
- 【替皿】源助大根は石川県の伝統野菜。
ピリッと辛い山葵風味のドレッシングが牛肉と春野菜によく絡みます。

仕入れ状況により内容や材料などが変更になる場合もございます、予めご了承ください。