

## 5-6月「山潤う初夏の御献立」 梅会席 全11品



### 「山潤う初夏の御献立」 梅会席 全11品

【食前杯】 柑橘ビネガー

【旬彩】 涼暮

【割鮮】 本日の鮮魚盛り

【煮物】 穴子煮凝り 南京豆腐寄せ

【進肴】 かさご甘酢 海老味噌餡掛け

【口替】 「越前風」棒茶蕎麦

【台物】 厳選能登豚鍋 豚骨醤油仕立て

【食事】 季節の釜飯 山菜 薄揚げ

【留椀】 清汁仕立て

【香物】 盛り合せ

【水物】 季節のデザート

#### ■御献立ポイント

○【台物】 石川のブランド肉「能登豚」を豚骨醤油仕立てで。

## 5-6月「山潤う初夏の御献立」 竹会席 全11品



※◎＝グレードアップ料理

※同じ料理名で◎が付くものにつきましては、内容が変わっております。

【食前杯】 柑橘ビネガー

【旬彩】 涼暮 ◎

【割鮮】 本日の鮮魚盛り ◎

【温物】 鯛羽二重道明寺蒸し ◎

【進肴】 赤鰯甘酢 海老味噌餡掛け ◎

【口替】 「自家製」棒茶蕎麦 サラダ仕立て ◎

【台物】 厳選 A4 和牛 無限鍋 ◎

【食事】 季節の釜飯 浅利 牛蒡 薄揚げ ◎

【留椀】 清汁仕立て

【香物】 盛り合せ

【水物】 季節のデザート ◎

### ■御献立ポイント

○【台物】 厳選 A4 和牛を人気の無限鍋で。

○【口替】 棒茶蕎麦にオリーブオイルを絡めた自家製サラダ仕立てでさっぱりと。

## 5-6月「山潤う初夏の御献立」 松会席 全10品



※◎＝グレードアップ料理

※同じ料理名で◎が付くものにつきましては、内容が変わっております。

【食前杯】 さんざしビネガー

【旬彩】 涼暮 ◎

【割鮮】 本日の鮮魚盛り ◎

【進肴】 里芋岩石蒸し 海老黄身煮 ◎

【焼物】 鱧美生柑包み焼 ◎

【台物】 厳選 A4 和牛 能登豚 無限鍋 ◎

【食事】 釜炊き御飯 ぶっかけ能登もずく梅肉飯 ◎

【留椀】 清汁仕立て 大根餅 ◎

【香物】 盛り合せ

【水物】 季節のデザート ◎

### ■御献立ポイント

○【台物】 厳選 A4 和牛と能登豚の両方を贅沢に、人気の無限鍋で。

○【焼物】 美生柑で挟んだ焼き鱧を柏の葉で包みました。目にも香りにも爽やかな初夏を感じます。

○【旬彩】 越乃ルビー（福井名産トマト）の中に牛タン時雨煮が。甘辛い牛タンもさっぱり。

○【食事】 釜炊き御飯にもずく梅肉をぶっかけ。暑くなってくる季節にぴったりのメです。