

にしゅうかん新館 梅松鶴 御夕食2泊目



写真：6名盛

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 尾 齋 替り | 具沢山の鶏スープ                   |
| 寿 司    | 鯛の押寿司                      |
| 焼 物    | さざえ香草焼 蛸磯焼 果物蜜煮            |
| 酢 物    | スモークサーモンのカルパッチョ風           |
| 洋 皿    | 牛しゃぶのサラダ仕立て                |
| 刺 身    | 二種盛り合わせ (鯛 烏賊)             |
| 中 鉢    | 海老のチリソース炒め                 |
| 変り鉢    | 海老煎餅 (海老のチリソースを乗せてどうぞ)     |
| 大 鉢    | 海鮮ちり蒸し (鯛 海老 帆立貝 季節野菜) ポン酢 |
| 御 飯    | 白御飯                        |
| 水菓子    | 洋菓子と果物盛合せ                  |
| 梅 椀    | 抹茶汁粉                       |

※仕入状況等により多少のメニュー変更がございます。