

五月 お献立 天 拝

5,940 円
(税込)

八寸
・冷製茶碗蒸し(アゲマキ貝、白木耳)、うすいあんかけ

・クラゲ、椎茸、桜海老の甘酢ジュレ

・魚卵、スナッフエンドウ、木の芽

・マッシュルームと蟹烏賊のオイル漬け

・魚せんべいとワケギの辛子酢味噌

・子持ち昆布、芽芽、白アスパラのお浸し

・鱒寿司

・伊達巻き

お造り
三点盛り 白身 脇 他

お椀
アサリ真蒸、よもぎ豆腐、椎茸、紅餅

箸休め
海老サンド、筍、烏賊団子、小芋、アスパラのあんかけ

焼物
スズキの木の芽焼 又は コチユンヤン焼、
トマトのふき味噌かけ

ご飯
香の物

デザート
わらび餅、黒蜜

ヨーグルトムース(キウイ、マンゴー、ナタデココ)ゼリーかけ

又は コーヒーゼリー

大丸別荘謹製

市況によりお献立の内容が変更になることが

ございますのでご了承くださいませ

お米は国産米を使用しております

五月 お献立 基 山

8,316 円
(税込)

八寸
・冷製茶碗蒸し(アゲマキ貝、白木耳)、うすいあんかけ

・クラゲ、椎茸、桜海老の甘酢ジュレ

・魚卵、スナッフエンドウ、木の芽

・マッシュルームと蟹烏賊のオイル漬け

・魚せんべいとワケギの辛子酢味噌

・子持ち昆布、芽芽、白アスパラのお浸し

・ローストビーフ

・鱒寿司

・伊達巻き

お造り
四点盛り 白身 脇 他

お椀
アサリ真蒸、よもぎ豆腐、椎茸、紅餅

箸休め
海老サンド、筍、烏賊団子、小芋、アスパラのあんかけ

焼物
スズキの木の芽焼 又は コチユンヤン焼、
トマトのふき味噌かけ

ご飯
香の物

デザート
わらび餅、黒蜜

ヨーグルトムース(キウイ、マンゴー、ナタデココ)ゼリーかけ

又は コーヒーゼリー

大丸別荘謹製

市況によりお献立の内容が変更になることが

ございますのでご了承くださいませ

お米は国産米を使用しております

五月 お献立 四王寺

10,692 円
(税込)

八寸
・冷製茶碗蒸し(アゲマキ貝、白木耳)、うすいあんかけ

・クラゲ、椎茸、桜海老の甘酢ジュレ

・魚卵、スナッブエンドウ、木の芽

・マッシュルームと蟹烏賊のオイル漬け

・魚せんべいとワケギの辛子酢味噌

・子持ち昆布、芽芋、白アスパラのお浸し

・ローストビーフ

・鱈寿司

・伊達巻き

お造り
四点盛り 白身 脇 他

お椀
アサリ真蒸、よもぎ豆腐、椎茸、紅餅

箸休め
海老サンド、筍、烏賊団子、小芋、
アスパラのあんかけ

焼物
スズキの木の芽焼 又は コチユジャン焼、
トマトのふき味噌かけ

ご飯
鯛茶漬け

デザート
わらび餅、黒蜜

ヨーグルトムース(キウイ、マンゴー、ナタデココ)ゼリーかけ
又は コーヒーゼリー

※四王寺会席は

ご飯を鯛茶漬けに変更、又は 焼物に近江牛ステーキを追加
どちらかお選び頂けます。

五月 お献立 宝満

13,068 円
(税込)

八寸
・冷製茶碗蒸し(アゲマキ貝、白木耳)、うすいあんかけ

・クラゲ、椎茸、桜海老の甘酢ジュレ

・魚卵、スナッブエンドウ、木の芽

・マッシュルームと蟹烏賊のオイル漬け

・魚せんべいとワケギの辛子酢味噌

・子持ち昆布、芽芋、白アスパラのお浸し

・ローストビーフ

・鱈寿司

・伊達巻き

お造り
四点盛り 白身 脇 他

河豚刺し

お椀
アサリ真蒸、よもぎ豆腐、椎茸、紅餅

箸休め
海老サンド、筍、烏賊団子、小芋、アスパラのあんかけ

焼物
近江牛ステーキ、スズキの木の芽焼 又は コチユジャン焼、
トマトのふき味噌かけ

ご飯
鯛茶漬け

デザート
わらび餅、黒蜜

ヨーグルトムース(キウイ、マンゴー、ナタデココ)ゼリーかけ
又は コーヒーゼリー

大丸別荘謹製

市況によりお献立の内容が変更になることが
ございますのでご了承くださいませ
お米は国産米を使用しております

大丸別荘謹製

市況によりお献立の内容が変更になることが
ございますのでご了承くださいませ
お米は国産米を使用しております