

# 令和2年 春の和食ブッフェ 御献立 5,000円

前菜	琵琶湖産蜆の佃煮 里芋の田楽 鶏松風 季節の松葉 細魚の蕨仕立て 散し花
造り	鮪のお造り 帆立貝のお造り 鯛のお造り 山葵 紅蓼 飾り花
焼物	さごしの落の薑味噌焼き 葉地神 アスパラ
油物	筍の天婦羅 糸よりの天婦羅 海老の衣巻揚げ たらの芽の天婦羅 おろし 天露
酢の物	焼き目鯨 蛇腹胡瓜 落 とろみ土佐酢よもぎの香
留椀	たけのこの真蒸 わかめ 木の芽
食事	生姜御飯 散しいくら
香の物	盛り合わせ
甘味	苺求肥のつぶあん掛け

※メニューは仕入れ状況により内容を一部変更することがございます。