

厳選！特牛イカの活き造りプラン

おしながき

一、食前酒 梅酒

一、先付 胡麻豆腐

一、造り 四点盛り(平政 鯛 鯖 平目)

特牛イカの活き造り

(下足と耳は後ほどお好みにより天ぷらまたは塩焼きで)

一、酢物 刺身蒟蒻

一、鍋物 陶板ステーキ

一、揚物 天麩羅

一、蒸物 茶碗蒸し

一、凌ぎ 梅蕎麦

一、御飯 山菜御飯

一、吸物 澄まし仕立て

一、香物 三種盛り

一、果物 メロン 他



一の侯温泉グランドホテル

料理長 津森 伸二

* 内容は仕入れにより若干異なります。
* 苦手な食材やご要望などございましたら、お気軽にお問合せ下さい。