



6月～8月

和食限定～和、四季旬菜プラン～

前 菜	夏旬菜 涼風
造 里	甘海老と本日の鮮魚博多盛り
台の物	国産豚としゃこ海老のはりはり鍋
強 肴	本日の旬魚 いりこ出汁酢南蛮
温 物	国産鶏と夏トマトの治部煮風
焼き物	本日の旬魚 瀬戸内レモン柚庵焼き
御飯物	讃岐おいで米
留 椀	潮汁
香の物	香の物合い盛り
デザート	夏のフルーツあんみつ
食後のお飲み物	コーヒー又は紅茶