

お献立

食前酒

梅酒

文月の

小鉢

無花果の浸し 地蛸湯引き

鱧寿し 石川小芋 地魚小袖焼

玉蜀黍白扇揚げ 浅葱入り玉子焼

お造里

花水木特撰お造里 芽物一式

焼き合せ

鮑 海老 合鴨コース 冬瓜

翡翠茄子の冷製煮

焼物

豊後牛コース鉄板焼

夏野菜と共に

油物

ズワイ蟹の天婦羅

お食事

ひつまぶし

香の物

三種盛

デザート 旬の果物盛り合せ



※仕入れの都合により料理内容が変わる場合もございます。

杉乃井ホテル

