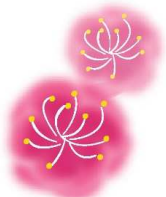


春会席 三月〜五月



食前酒



前菜

- ・白魚と海月の青海苔和え
- ・栄螺旨煮
- ・春野菜の白和え
- ・螢烏賊酢味噌掛け
- ・アスパラ霰揚げ
- ・空豆塩蒸し
- ・桜麩串
- ・海老押し寿司
- ・菜の花辛子和え
- ・鱈木の芽味噌焼き
- ・花びら百合根

御吸物

利尻昆布仕立て

帆立真丈 青味野菜 梅そうめん

造り

海ノ幸 御造り盛合せ

本日の鮮魚三種盛り
妻物一式

小鍋

桜鯛と春野菜の豆乳鍋

白菜 舞茸 榎木 椎茸 京葱 桜鯛
焼豆腐 板餅 水菜

煮物

国産牛ロースの治部煮

新玉葱餡かけ

揚物

鱧磯辺揚げ 桜えび寄せ揚げ

こごみ 独活 たらの芽
煎り塩

御飯物

筍御飯

赤出汁 香の物

水菓子

ダイワロイネットホテル和歌山

板長 栗垣友和

※天候、入荷状況により内容変更致します場合がございます。