

春の雅会席 ゆげ街道湯の香

御 献 立

一、 食前酒 季節の果実酒

一、 旬 肴 春の旬菜盛り合わせ

菜の花鞍掛け 桜チーズ

稚鮎路味噌焼 白海老昆布炙

三色串（海老、椎茸、蚕豆）

白魚一味和え

一、 造 里 春の鮮魚盛り

鰯 鮪 烏賊

甘海老 あしらい

一、 煮物椀 清水仕立

蛤真丈 蕨

桜大根 桜人参 木の芽

一、 蒸し物 竹の子饅頭玉炙

桜麩 桜花餡

一、 強 肴 和牛白波鍋

レタス たらの芽 蕨

竹の子 玉葱

一、 焼 物 サワラ幽庵焼き

海老松風

はじかみ生姜

一、 酢の物 富山産ホタル烏賊

竹の子 菜の花

桜長芋 酢味噌

一、 揚 物 白魚かき揚げ

しし唐 檸檬

一、 食 事 季節の炊き込み御飯

石川県産ゆめみづほ 白米

一、 止 椀 祇紗味噌

もずく あさつき 粉山椒

一、 香の物 漬物四種盛り

大根いしる 浜小茄子

キャベツ 安芸菜紫漬け

一、 水菓子 四季のムース

平成三十年三月八日

湯快リゾート よしのや依緑園