



平成二十九年

「桜鯛と春の彩り会席」御献立

前菜	春野菜胡麻クリーム 筍木の芽味噌和え 浅利山椒煮 常節美味ゼリー 蒸穴子棒寿司 いかなご釘煮
御椀	桜鯛酒蒸し わらび 椎茸 木の芽
造里	桜鯛 白鷺サーモン 他旬魚 あしらい一式
鍋物	桜鯛しゃぶしゃぶ 旬の赤穂野菜
焼物	鮑踊り焼き アスパラ パプリカ そら豆など
煮物	筍 鯛の子寄せ 若布
御飯	桜海老御飯
留椀	播州米日のひかり 自家精米しています 合わせ味噌 新玉葱 筍
香物	播磨の漬物三種盛り
水菓子	赤穂苺とラズベリーのパンナコッタ 苺ソース

平成二十九年 春

絶景露天風呂の宿 銀波荘

調理長 中江 悠文

仕入の都合により多少内容が変わる場合があります。